Kruche ciastka nakładane

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1569 razy.

12 dag mąki
1 białko do zlepiania
8 dag masła
4 dag cukru (pudru)
2 żółtka ugotowane
sól
do posypania:
1 dag migdałów
1 dag cukru kryształu
cukier z wanilią

Ugotować żółtka, przetrzeć przez sitko. Trochę przesianej mąki odłożyć na podsypanie. Posiekać masło z mąką, dodać cukier, żółtka przetarte, zagnieść ciasto, zostawić do skrzepnięcia. Sparzyć i posiekać migdały, wymieszać z cukrem ziarnistym. Ciasto wałkować równomiernie we wszystkich kierunkach, nadając mu kształt koła grubości 3 mm. Wykrawać okrągłe krążki ząbkowaną foremką (około 40 sztuk). Podzielić całą ilość krążków na 2 części; w jednej połowie krążków wykrawać w środku otwór; każdy bez otworu smarować białkiem i zlepiać z krążkiem z otworem, przenosząc go ze stolnicy nożem. Herbatniki układać na blasze, posmarować powierzchnię białkiem, posypać cukrem z migdałami, upiec w piekarniku dobrze wygrzanym na kolor jasnozłoty. Po upieczeniu posypać cukrem z wanilią, przybrać konfiturą, układać na szklanym talerzu.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD