
Krucze herbatniki wyciskane

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1396 razy.

43 dag mąki
25 dag masła
12 dag cukru pudru
3 dag migdałów
2 żółtka
sok z 1/2 cytryny
5 dag cukru waniliowego

Sparzyć i obrać migdały, zemleć je w maszynce do migdałów. Ugotować i przetrzeć żółtka przez sito. Posiekać masło z mąką, dodać cukier, wymieszać nożem, dodać przetarte żółtka, sok z cytryny, zagnieść ciasto, odstawić. Wyciskać ciasto przez szprycę metalową włożoną do maszynki do mięsa (lub kształtować malutkie rogaliki w ręku). Z wyciśniętego ciasta krajać ciastka równej długości, układać na blasze niezbyt ciasno (około 45 sztuk); upiec w dobrze ogrzanym piekarniku na jasnozłoty kolor (ok. 30 min.). Upieczone gorące herbatniki zsunąć na talerz, zaraz posypać cukrem z wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD