
Ciastka makaronikowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4304 razy.

10 dag orzechów,

migdałów lub płatków owsianych,

2 białka,

15 dag (3/4 szklanki) cukru pudru,

3 dag margaryny,

tłuszcz do blachy

Migdały sparzyć , obrać z łupin, wysuszyć i zemleć . Orzechy zemleć . Jeżeli dodajemy płatki owsiane to zrumienić je krótko na margarynie, rozgnieść wałkiem na stolnicy i wymieszać z częścią cukru pudru. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier puder. Pianę delikatnie wymieszać z orzechami, migdałami lub płatkami owsianymi. Masę kłaść łyżką lub szprycą na natłuszczonej blasze. Piec 20-30 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Zdejmować z blachy jeszcze gorące. Ciastka makaronikowe przechowywać w zamkniętych puszkach, co zapewnia zachowanie świeżości i kruchości.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>