
Muszelki rumowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3180 razy.

Składniki na 30 sztuk:

- 1 i 1/2 szklanki mąki (ok. 25 dag),
- 9 czubatych łyżek cukru pudru (około 18 dag),
- 6 płaskich łyżek masła lub margaryny (ok. 13 dag),
- 4 czubate łyżki cukru,
- 1 jajko,
- 1 torebka cukru waniliowego,
- 8 dag mielonych migdałów,
- 3 dag rodzynek,
- 1/3 buteleczki aromatu rumowego,
- 3 łyżki marmolady z czerwonej porzeczki,
- 1 łyżka rumu,
- mąka do posypania blatu,
- tłuszcz do blachy

Zagnieść szybko mąkę z tłuszczem, jajkiem, cukrem, cukrem waniliowym i aromatem rumowym na jednolitą masę. Wstawić na pół godziny do lodówki. Podgrzać w rondelku marmoladę porzeczkową, wymieszać z mielonymi migdałami. Rozwałkować ciasto na posypanym mąką blacie na grubość około 3 milimetrów. Wyciąć z ciasta 30 kótek o średnicy 6-7 centymetrów. Na środku każdego kółka położyć trochę migdałowego nadzienia. Z trzech stron zawinąć brzeg do środka, a następnie udekorować każde ciastko rodzynką. Ułożyć muszelki na posmarowanej tłuszczem blasze piekarnika. Piec około 12 minut w temperaturze 175 stopni. Kiedy ostygną, posmarować lukrem z cukru pudru, rumu i łyżki wody.

Czas gotowania: około 1 godziny

1 sztuka - 110 kalorii