
Ciasteczka migdalowe w miodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3804 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

600 g maki,

150 g stopionego masła,

sol,

oliwa do smażenia,

500 ml płynnego miodu.

Farsz:

150 g obranych migdałów,

120 g cukru pudru,

1 jajo,

30 ml wody pomarańczowej,

2 łyżeczki mielonego cynamonu,

150 ml oliwy.

1. Migdały sparzyć we wrzątku, osaczyć, osuszyć, zmielić, następnie wymieszać

dokładnie z cukrem pudrem i cynamonem. Jajo rozbić na jednolitą masę.

2. Połowe oliwy ze smażenia migdałów rozgrzać silnie na patelni. Zasmażyć na

niej masę migdałową dodając, kropla po kropli, rozbite jajo. Doprawić wodą

pomarańczową, wymieszać starannie i zdjąć z ognia.

3. Maki przesiać, połączyć ze stopionym masłem, osolic i wyrobić na elastyczne,

dość twarde ciasto. Rozwałkować je na placek grubości ok. 1 mm, z którego

wykrawać następnie kraczki o średnicy ok. 7 cm. Rozciągnąć je lekko, na każdy

nałożyć porcję farszu, po czym zwinąć w rulonik.

4. Smażyć ze wszystkich stron na wrzającej oliwie, na złoty kolor, następnie

przenieść na 3-4 min. do naczynia z gorącym miodem. Wyjąć, osaczyć i schłodzić. Podawać zimne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)