Ciasteczka migdalowe w miodzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4016 razy.

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

Ciasto:

600 g maki,

150 g stopionego masla,

sol,

oliwa do smazenia,

500 ml plynnego miodu.

Farsz:

150 g obranych migdalow,

120 g cukru pudru,

1 jajo,

30 ml wody pomaranczowej,

2 lyzeczki mielonego cynamonu,

150 ml oliwy.

1. Migdaly sparzyc we wrzatku, osaczyc, osuszyc, zemlec, nastepnie wymieszac dokladnie z cukrem pudrem i cynamonem. Jajo rozbic na jednolita mase.
2. Polowe oliwy ze smazenia migdalow rozgrzac silnie na patelni. Zasmazyc na niej mase migdalowa dodajac, kropla po kropli, rozbite jajo. Doprawic woda pomaranczowa, wymieszac starannie i zdjac z ognia.
3. Make przesiac, polaczyc ze stopionym maslem, osolic i wyrobic na elastyczne, dosc twarde ciasto. Rozwalkowac je na placek grubosci ok. 1 mm, z ktorego wykrawac nastepnie krazki o srednicy ok. 7 cm. Rozciagnac je lekko, na kazdy nalozyc porcje farszu, po czym zwinac w rulonik.
4. Smazyc ze wszystkich stron na wrzacej oliwie, na zloty kolor, nastepnie przeniesc na 3-4 min. do naczynia z goracym miodem. Wyjac, osaczyc i schlodzic. Podawac zimne.

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

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