
Ciasteczka z orzechow włoskich

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4357 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 30 min.

260 g orzechow włoskich,

60 g cukru pudru,

2 bialka.

1. Wybrac i odlozyc 12 najladniejszych orzechow.
2. Pozostale orzechy przepuscic przez maszynke, przelozyc do miski i wymieszac z cukrem pudrem.
3. Bialka ubic, polaczyc z orzechami i cukrem. Dobrze wymieszac.
4. Piec podgrzac do temp. 180żC. Brytfanne wysmarowac tluszczem. Odlozone orzechy podzielic na polowki.
5. Lekko zmoczonymi rekoma uformowac kulki wielkosci orzecha włoskiego. Kulki ulozyc w brytfannie, w duzej odleglosci jedna od drugiej, aby sie nie zlepily. Na kazda kulke polozyc polowke orzecha.
6. Piec na ciemnozloty kolor przez 15-20 min. Zamiast orzechow włoskich mozna uzyc zmielone migdaly.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 88.

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

zarombiste

Nadeslal(a):n 2006-02-03 10:02:55