
Kocie jezyczki - ciasteczka wykwintne do herbaty

Dodano: 2008-07-06 18:09:57

Zmodyfikowano: 2008-07-09 16:10:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

120 gr.masła rozmiękczonego (nie rozpuszczonego)

100 gr.cukru pudru

140 gr.maki

4 bialka ubite na sztywna piane

torebeczka wanilii

szczypta soli

Masło z cukrem pudrem ucieramy na jednolita kremowa mase.

Dodajemy stopniowo wanilie, sol i make; nastepnie wlewamy ubite bialko, ucieramy jeszcze chwile. Tak przygotowana mase z pomoca rekawicy do kremow i z malym otworem wlewamy po malej porcji (na papier do pieczenia) porcje okolo 4 cm na 1 cm. Wkladamy na blache i do piekarnika temp.okolo 180° do uzyskania koloru zlotego - okolo 10 minut.

Delikatnie sciagamy z papieru i ostudzamy. Po kilku minutach sa chrupkie i gotowe do jedzenia. Sa doskonale do herbaty ,kawy ,salatek owocoych itd.... Smacznego! Napiszcie jak wam smakuja

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska -Italia <dory61@alice.it>