

Migdałowe rogaliki



Tym razem coś dla fanów migdałów. Klasyczny przepis na kruche austriackie rogaliki migdałowe.

Składniki:

- 180 g mąki
- 100 g masła
- 50 g cukru pudru
- 50 g zmielonych migdałów (lub mąki migdałowej)
- 1 żółtko

Sposób przyrządzenia:

1. Migdały zalać wrzącą wodą i poczekać aby skórka zmiękła, w ten sposób łatwo obierzemy migdały ze skórki.
2. Wysuszyć je dokładnie na ręczniku papierowym i drobno zmielić.
3. Połączyć wszystkie składniki razem i podzielić na mniejsze części.
4. Zrobić ruloniki o średnicy około 1 cm i pociąć na odcinki 5- 6 cm
5. Uformowane rogaliki porozkładać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni na złoty kolor (około 15 min)
6. Po upieczeniu obsypać je cukrem pudrem połączonym z cukrem waniliowym.

Jeżeli nie macie dużo czasu lub formowanie rogalików wam nie wychodzi, to zamiast rogalików, możecie z tego ciasta powykrawać upiec klasyczne ciasteczka, oblać je potem białą czekoladą i obsypać migdałami. Też będzie pysznie !



Karolina's
kitchen garden