



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Sokoły

Słodkie, lekkie przyjemności.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

idealne dla dzieci

Składniki:

- cukier puder, 40 dag
- białka, 8 szt.
- mąka , 1 łyżk.
- płatki migdałowe, 3 dag
- masa kajmakowa, 40 dag

Sposób przygotowania:

Z białek ubić sztywną i lśniąca pianę, dosypując po 1 -8 łyżek cukru. Delikatnie wymieszać ją z pozostałym cukrem pudrem i mąką. Przełożyć powstałe ciasto do rękawa cukierniczego lub sprycy i wyciskać na wyścielającą blachę natłuszczony papier ciastka w kształcie trójkątów o bokach 8-18 cm i grubości około 0,5 cm. Wyrównać powierzchnię ciastek nożem. Oprószyć wszystkie płatki migdałowymi i piec 40 minut w temperaturze 120-140 stopni C. Wysuszone trójkąty łączyć parami, przekładając je masą kajmakową lub innym kremem kotowym np. nutellą.

