



Tekst i zdjęcie: **Scalooops** - Szef Kuchni (1460)

Krucze herbatniki wyciskane

Posypać cukrem z wanilią

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- cukier waniliowy, 5 dag
- sok z cytryny, 0.5 szt.
- żółtka, 2 szt.
- migdał, 3 dag
- cukier puder, 12 dag
- masło, 25 dag
- mąka , 43 dag

Sposób przygotowania:

Sparzyć i obrać migdały, zemleć je w maszynie do migdałów. Ugotować i przetrzeć żółtka przez sito. Posiekać masło z mąką, dodać cukier, wymieszać nożem, dodać przetarte żółtka, sok z cytryny, zagnieść ciasto, odstawić. Wyciskać ciasto przez szprycę metalową włożoną do maszynki do mięsa (lub kształtować małe rogaliki w ręku). Z wyciśniętego ciasta krajać ciastka równej długości, układać na blasze niezbyt ciasno (około 45 sztuk); upiec w dobrze ogrzanym piekarniku na jasnożółty kolor (ok. 30 min.). Upieczone gorące herbatniki zsunąć na talerz, zaraz posypać cukrem z wanilią.

