



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)

Paluszki biszkoptowe z migdałami

Podawać albo zaraz po upieczeniu, albo za 2—3 dni, gdyż stygnąc twardnieją i muszą nieco zwilgotnieć.

Składniki:

- jajka, 3 szt.
- cukier puder, 15 dag
- mąka , 15 dag
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- migdał, 2 dag
- cukier, 2 dag
- cukier waniliowy, 2 dag
- masło, 1 dag

Sposób przygotowania:

Migdały pokrajać w paski, wymieszać z cukrem. Wybić jaja ze skorupki i utrzeć starannie z cukrem, dodając po trochu mąkę, ucierać 20 min, na końcu wymieszać ze skórką cytrynową. Posmarować masłem małą blaszkę, na blaszkę wylać ciasto warstwą grubą — 1—1.5 cm. Powierzchnię ciasta posypać równomiernie migdałami z cukrem, wstawić do gorącego piekarnika i upiec na kolor złoty (ok. 30 min.). Ciasto natychmiast po upieczeniu oprószyć cukrem waniliowym i krajać ostrym nożem paluszki na 1 cm szerokości i 5—7 cm długie. Paluszki wyłożyć pęki ciepłe i studzić ułożone płasko na stolnicy.

