



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)  
**Krucze ciastka nakładane**  
Herbatniki domowe

#### **Składniki:**

- cukier waniliowy, 1 dag
- migdał, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 2 szt.
- cukier puder, 4 dag
- masło, 8 dag
- białka, 12 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Ugotować żółtka, przetrzeć przez sitko. Trochę przesianej mąki odłożyć na podsypywanie. Posiekać masło z mąką, dodać cukier, żółtka przetarte, zagnieść ciasto, zostawić do skrzepnięcia. Sparzyć i posiekać migdały, wymieszać z cukrem ziarnistym. Ciasto wałkować równomiernie we wszystkich kierunkach, nadając mu kształt koła grubości 3 mm. Wykrawać okrągłe krążki ząbkowaną foremką (około 40 sztuk). Podzielić całą ilość krążków na 2 części; w jednej połowie krążków wykrawać w środku otwór; każdy bez otworu smarować białkiem i zlepiać z krążkiem z otworem, przenosząc go ze stolnicy nożem. Herbatniki układać na blasze, posmarować powierzchnię białkiem, posypać cukrem z migdałami, upiec w piekarniku dobrze wygrzanym na kolor jasnożółty. Po upieczeniu posypać cukrem z wanilią, przybrać konfiturą, układać na szklanym talerzu.

