



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)
Kwadraciki biszkoptowe z bakaliami
Na szybko...

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- cukier waniliowy, 2 dag
- masło, 1 dag
- rodzyнки, 12 dag
- migdał, 2 dag
- mąka , 10 dag
- cukier puder, 10 dag
- jajka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Pokrajać migdały w podłużne paski i mieszać z opłukanymi rodzyнками. Wybić jaja ze skorupki i utrzeć z cukrem, dodając po trochu mąkę. Posmarować blaszkę, na blaszkę wylać ciasto, rozsmarować na grubość 3 mm, powierzchnię ciasta posypać migdałami i rodzyнками, ciasto upiec w gorącym piekarniku, szybko, aby nie wyschło. Po zrumienieniu wyjąć z piekarnika, natychmiast pokrajać na kawałki 4X4 cm, oprószyć cukrem z wanilią, szybko i ostrożnie wyjmować z blaszki nożem, zanim ciasto ostygnie i zacznie się kruszyć.

