




Ciasteczka migdałowe z burakiem

 Dorota Duszak

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 średni

 3 porcje

Składniki:

mąka migdałowa bio - 100 g
jaja - 4 szt.
cukier - 80 g

burak liofilizowany - 3 łyżka
sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kostki buraka rozdrobnij na proszek.

KROK 2: Białka oddziel od żółtek, dodaj szczyptę soli i ubij na sztywną pianę. Dodaj cukier i dalej ubijaj do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Następnie delikatnie mieszając na przemienne dodaj małymi partiami żółtka i mąkę migdałową. Na koniec dodaj rozdrobnionego buraka liofilizowanego, wymieszaj.

KROK 3: Na wyłożoną blachę papierem do pieczenia formuj ciasteczka np. workiem cukierniczym bez końcówki.

KROK 4: Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 140 stopni Celsjusza przez ok. 30 minut.