# Ciasteczka maślane kruche z migdałami

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

## Składniki:

mąka pszenna tortowa lub mieszanka bezglutenowa - 300 g
masło - 200 g
cukier - 100 g
ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
jajo eko - 1 szt.

wyłenienie: -
masło - 100 g
cukier - 70 g
dżem morelowy - 3 łyżka
płatki migdałowe - 200 g

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do misy robota włożyć masło, mąkę, jajko, cukier i wanilię. Za pomocą haka zagnieść ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i wstawić na 1 godzinę do lodówki.

*KROK 2:* W międzyczasie przygotować wypełnienie ciasteczek.
Do rondelka wsypać cukier, dodać masło i dżem morelowy, podgrzewać około 3 minuty cały czas mieszając. Dodać płatki migdałowe i mieszać przez chwilę.

*KROK 3:* Ciasto wyjąć z lodówki, przekroić na pół, uformować rulon (o średnicy ok. 3 cm), pokroić w plasterki (po 1 cm). Tak przygotowane ciasto ułożyć na przygotowanych blachach do pieczenia, wyłożonych papierem do pieczenia.

*KROK 4:* Nałożyć ¾-1 łyżeczki masy migdałowej na wierzch każdego ciasteczka.

*KROK 5:* Z podanej porcji wyszły 2 blachy ciasteczek.

*KROK 6:* Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec 12-14 minut.

*KROK 7:* Ostudzić. Podawać po ostygnięciu.

*KROK 8:* Resztę przełożyć do puszki na ciasteczka.