Ciasteczka migdałowe

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Na ciasto: -
mąka pszenna - 2 szklanka
mąka migdałowa - 1/2 szklanka
masło - 15 dag
cukier puder - 10 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
jogurt - 2 łyżka
puree z dyni - 3 łyżka
nadzienie: -
ziemniaki ugotowane - 25 dag
herbatniki - 15 dag
kakao - 2 łyżka
cukier puder - 2 łyżka
aromat migdałowy - 1 łyżeczka
migdały zmielone - 10 dag
Dodatkowo: -
mleko - 1 łyżka
cukier - 1 łyżeczka
cukier perlisty - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę pszenną i migdałową wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać cukier puder, cukier waniliowy, puree z dyni i jogurt.

KROK 2: Zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą, włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: W międzyczasie przygotować nadzienie.
Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, ostudzić. Dodać kakao, pokruszone herbatniki, aromat, cukier puder i zmielone migdały, wymieszać.

KROK 4: Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm i dużą szklanką wyciąć krążki. Na każdy krążek włożyć kulkę nadzienia wielkości orzecha włoskiego. Zebrać krawędzie ciasta i dokładnie zlepić na górze jak sakiewkę.

KROK 5: Następnie ułożyć sklejeniem na desce,

delikatnie spłaszczyć.

KROK 6: Ostrym nożem naciąć na 12-13 części nie przecinając do środka.

KROK 7: Każdy płatek skręcić o 90 stopni. Ciasteczka ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować mlekiem wymieszanym z cukrem.

Środki kwiatków posypać cukrem perlistym. Blaszkę z ciasteczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni i piec na złoty kolor, około 15-17 minut.