





Ciasteczka migdałowe

 Ziemowit Lemon

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

Kuchnia (region): [francuska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka migdałowa - 70 g

sól - - szczypta

białka - 50 g

barwnik spożywczy lub kakao w proszku - 1/2 łyżeczka

cukier puder trzcinowy - 100 g

Dodatkowe info:

Przepis ciasteczka migdałowe miały być makaronikami, ale nie wyszły. Prawdopodobnie dlatego, że białka użyte do ich wykonania były świeże. A powinny odstać 2-3 dnia na blacie. Następnie wyszły, ale zdjęcie jest tylko tych nieudanych makaroników, choć jak rodzina twierdzi bardzo smacznych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały wymieszać z połową cukru pudru, barwnikiem i zmielić krótko, a następnie przesiać.

KROK 2: Białko ze szczyptą soli ubić na sztywną, lśniąca pianę.

KROK 3: Do białek wsypać połowę migdałów i wymieszać szpatułką. Następnie dodać drugą połowę i znowu wymieszać do uzyskania gęstej masy powoli spływającej ze szpatułki.

KROK 4: Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, wcześniej w odstępach możemy wyrysować kółka (średnica 3 cm), aby łatwiej było wyciskać tej samej wielkości ciasto.

KROK 5: Masę migdałową należy przełożyć do rękawa cukierniczego z tyłką o okrągłej końcówce 7-10 mm. Rękaw trzymamy pionowo i wyciskamy.

KROK 6: Blachą z makaronikami uderzamy kilkanaście razy o blat, aby pęcherzyki powietrza wydostały się na górę. Widoczne pęcherzyki powietrza przebijamy wykałaczką. Odstawiamy do lekkiego wysuszenia ciastka (gdy po delikatnym dotknięciu ciasto nie przykleja się do palca to znaczy że

odpowiednio podeschły, trwa to od 30 do 60 minut) i wkładamy je do piekarnika.

KROK 7: Blachę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 140 st. C góra dół termoobieg i pieczemy ok. 15 minut. Po ostygnięciu makaroniki ściągamy z papieru. Powinny być suche od spodu i lekko wilgotne w środku z tzw. stópką (W tym przypadku nie udało się tego dokonać, dlatego to są ciasteczka migdałowe, a nie makaroniki)

KROK 8: Ciasteczka możemy przełożyć gęstym, stabilnym kremem lub zjeść bez dodatków.

KROK 9: Wyśmienite z kawą.