




Ciasteczka migdałowe z orzechami włoskimi i żurawiną

 Nikita

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

białka z jaj - 2 szt.
mąka migdałowa - 100 g
orzechy włoskie - 100 g
żurawina suszona - 100 g

cukier puder - 120-150 g
sól - - szczypta
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić ze szczyptą soli, dodać cukier i cukier waniliowy, ubić razem. Orzechy włoskie i żurawinę rozdrobnić za pomocą malaksera lub blendera dość drobno, ale nie na pył. Mieszankę żurawinowo - orzechową wymieszać z mąką migdałową, dodać do ubitych białek. Wymieszać jeszcze wszystko razem. Z lepkiego ciasta łyżeczką lub zwilżonymi rękoma uformować 12-15 kulek, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C. Piec około 15 minut. Odstawić na kratkę do ostygnięcia. Podawać lub przechowywać w słoiku lub puszcze.