



Cytrynowe ciastka migdałowe



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

mąka migdałowa - 100 g

sok z cytryny - 2-3 łyżka

mąka pszenna lub orkiszowa - 100 g

cukier lub erytrol - 80 g

jajko - 1 szt.

masło - 80 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

cukier puder lub puder z erytrodu (do obtaczania ciastek) - - trochę

skórka z jednej cytryny -

Dodatkowe info:

Z podanych składników wyszło 4 sztuki dużych ciastek o wadze 60g każde. Można upiec więcej mniejszych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzyj z erytrodem lub cukrem na jasną, puszystą masę. Dodaj jajko i ponownie dokładnie utrzyj. Następnie dodaj skórkę z cytryny oraz sok. W osobnej misce wymieszaj mąkę, mielone migdały, proszek do pieczenia. Suche składniki stopniowo dodawaj do masy maślanej i wymieszaj, aż powstanie miękkie ciasto. Z ciasta formuj kulki. Każdą kulkę obficie obtocz w cukrze pudrze i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piecz w temperaturze 180°C przez około 15-20 minut w zależności od wielkości, do momentu aż ciasteczka lekko się zarumienią i charakterystycznie popękają na powierzchni. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego przestudzenia.