

Migdoliniai pyragaičiai ir pieno kokteilis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta desertus

16 - 18 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 60 Min.



Sudėtis:

Kepiniams reikės:

- 10 vnt. kiaušinių baltymų
- 1 žiupsnelis druskos
- 370 g miltelinio cukraus (ir trupučio kepiniams pabarstyti)
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 180 g maltų migdolų
- 180 g miltų
- 300 g sviesto (ir dar trupučio formai patepti)
- 200 g uogų (aviečių, gervuogių ar braškių)

Kokteiliui reikės:

- 2 pakelių Dr. Oetker Braskiu skonio milteliai pieno kokteiliui
- 0,5 l pieno

1 Kepiniams:

Formos duobučių dugną ir sienelės patepkite trupučiu sviesto. Kiaušinių baltymus su druska bei vanilės ekstraktu plakite 1-2 min.

2 Kol šiek tiek suputos. Įmaišykite miltelinį cukrų, maltus migdolus, miltus bei ištirpintą sviestą.

3 Viską išmaišykite – gausis grietinės tirštumo tešla. Supilkite ją į formos duobutes, užpildydami du trečdalius kiekvienos duobutės. Tada į tešlą kiekvienoje duobutėje susmeikite po keletą uogų.

4 Kepkite 170 °C orkaitėje 25-30 min. Kepinius atvėsinkite formoje ir atsargiai iš jos ištraukite arba apvertę formą iškratykite – pyragaičiai labai purūs. Apiberkite juos miltelinio cukrumi.

5 Kokteiliui:

Pieną supilkite į plaktuvą. Supilkite abiejų "Dr. Oetker" ruošinio pakelių turinį ir gerai viską išplakite. Išdalinkite kokteilį į stiklines ir mėgaukitės.

Paruošite 2-3 porcijas kokteilio.



Dr. Oetker Lietuva

Patarimai ir gudrybės

- Į pyragaičius berkite sezoninių uogų (braškių, aviečių, gervuogių, mėlynių, vyšnių) arba vaisių gabaliukų (persikų, abrikosų, kriaušių).

