

Migdoliniai sausainiai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta migdolus

15 - 18 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 60 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 2 vnt. kiaušinių baltymų
- 1 žiupsnelis druskos
- 100 g cukraus
- 140 g džiovintų spanguolių
- 250 g migdolų miltų
- riešutų - karijų arba migdolų
- 1 pak. Dr. Oetker balto glajaus (dekoravimui)
- 1 pak. Dr. Oetker raudono kremo (dekoravimui)

1 Paruošimas:

Kiaušinių baltymus išplakite su druska ir cukrumi iki standžių putų. Spanguoles labai smulkiai sukopkite ir dubenyje sumaišykite su migdolų miltais, tada įmaišykite baltymus.

2 Šaltame vandenyje suvilgytais delnais suformuokite graikinio riešuto dydžio rutuliukus ir sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Į kiekvieno kamuoliuko vidurį įspauskite spanguolę arba migdolą.

3 Kepkite 140-150 °C orkaitėje 25-30 min. Iškeptus sausainius palikite atvėsti ir sutvirtėti, tada nuimkite nuo popieriaus.

4 "Dr.Oetker" balto glajaus pakuotę pamerkite į karštą vandenį, tada atkirpkite ir supilkite į mažą indelį. Sausainių viršūnes pamirkykite šiame glajuje, ant viršaus uždėkite po riešutą arba dekoruokite raudonu "Dr.Oetker" kremu iš tūbelės, naudodami antgalį. Prieš tai šio glajaus pakuotę taip pat reikės palaikyti karštame vandenyje.

Patarimai ir gudrybės

- Šiems sausainiams kepti galima naudoti įvairių riešutų miltus. Bet jeigu norite, kad jie būtų balti, rinkitės riešutus be luobelėlių.