

Niepieczone ciasteczka z kremem adwokatowym



Składniki

150 g - Mielone orzechy włoskie
150 g - Cukier puder
1 łyżka - Białko
0,5 łyżeczka - Likier jajeczny
65 g - Masło
2 łyżka - Budyń wanilinowy
125 ml - Mleko
50 g - Cukier
3-4 łyżka - Likier jajeczny
1 szt. - Andrut

Opis wykonania

Te ciasteczka robi się na Śląsku Cieszyńskim z okazji Świąt Bożego Narodzenia a także podniosłych uroczystości rodzinnych

Ciasto:

Z orzechów, cukru, białka i łyżki likieru jajecznego zagnieść ciasto i odstawić do lodówki. W foremkach do wyciskania o różnych kształtach przygotować puste ciasteczka. z andrutów wykroić kółeczka na podstawy.

Masa: Sporządzić budyń i wystudzić. Masło utrzeć z cukrem i wymieszać delikatnie budyń i likier jajeczny.

Ciasteczka napełniać za pomocą rękawa cukierniczego i stawiać na kółeczkach z andruta.