

Łatwe przygotowanie migdałów i orzechów do ciasta



# Opis wskazówki

Zanim dodamy do ciasta orzechy i migdały musimy je pozbawić skórki, zemleć lub posiekać.

\* Żeby obrać orzechy włoskie lub laskowe (ich skórka nadaje wypiekowi nie zawsze pożądaną ciemną barwę), najpierw prażymy je w piekarniku lub na suchej patelni, następnie owijamy w ściereczkę i pocieramy kilka minut w dłoniach. Kiedy odwinemy ściereczkę wyjmujemy z niej oczyszczone, pozbawione skórki orzechy. \* Skórki z migdałów pozbywamy się w następujący sposób: migdały wrzucamy na wrzątek na około 2-3 minuty, po czym odcedzamy, przepłukujemy zimną wodą i gotowe. Zdejmujemy łupinę i wyjmujemy czyste migdały. Można je lekko zrumienić, wówczas nabiorą intensywnego aromatu. \* Do mielenia migdałów i orzechów jest specjalna maszynka. Natomiast jeśli chcemy mieć siekane, to możemy zrobić za pomocą noża lub tasaka. Żeby uzyskać z orzechów włoskich orzechy „mielone” należy przełożyć je do woreczka, rozłożyć równą powierzchnią na desce, zawinąć woreczek i mocno, zdecydowanie wałkować po orzechach do uzyskania pożądanego efektu.