



Бисквити од бадеми

Овие едноставни малечки бисквити се одличен рецепт без брашно направени од мелени бадеми, матени белки од јајце и шеќер. Едноставни се за правење ако имате добар кујнски апарат за мелење на бадемите.



Состојки:

- 150 грама мелени бадеми
- 150 грама шеќер
- 3 белки од јајца

Чекор 1

Ќе измелеме 150 грама цели бадеми.

Ставете ги во кујнскиот апарат и убаво смелете ги, а потоа просејте ги за да добиете навистина ситно брашно од бадеми.

Чекор 2

Одвојте ги жолчките од белките од три јајца и изматете ги белките со висока брзина додека да се стврднат.

Чекор 3

Едноставно измешајте ги шеќерот и мелените бадеми со белките за убаво да се спојат.

Намачкајте ја тавата со путер и со лажица направете мали кругови од смесата за бисквити на средината од тавата.

Повторете ја постапката додека да се наполни целата тава.

Со овој рецепт се прават околу 20 бисквити.

Ставете ги во рерна 15 минути на температура од 170 степени, и потоа извадете ги да се изладат.

Сервирајте ги на чинија со шолја кафе. Натопете го бисквитот во кафето, и уживајте!



Совет

Бисквитите со бадеми и кафето секогаш се добра комбинација. Погледнете го рецептот за бискоти кој неодамна го поставивме на Мои Рецепти.

Мелените бадеми се исто така одлична состојка и за други слатки рецепти.

Користени производи:



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk