



## CIASTEczKA MIGDAŁOWE Z PATELNI

### Składniki:

- 300 g płatków lub słupków migdałowych (może być mix)
- 6 pełnych (z czubem) łyżek miodu
- 50 g masła

### Wykonanie:

- wyłożyć blaszkę lub tabletkę papierem do pieczenia
- na większej patelni rozgrzać masło, dodać miód i dalej podgrzewać, aż miód zacznie gęstnieć
- następnie wsypać migdały i cały czas mieszając prażyć na złoty kolor
- za pomocą łyżki uformować (na papierze do pieczenia) ciasteczka i odłożyć do przestudzenia

  
[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)