



ROGALIKI MIGDAŁOWE (około 10 rogalików)

Składniki:

- 300 g zmielonych migdałów
- 100 g cukru pudru
- 1 - 2 białka z jajek
- 1 czubata łyżka mąki *Mix It* z firmy *Dr. Schär*
- szczypta bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii (lub 1 łyżeczka cukru waniliowego albo 1 łyżeczka bezglutenowego cukru wanilinowego albo 1 łyżka likieru *Amaretto*)
- 100 g płatków migdałów
- 1 bezglutenowa czekolada deserowa

Wykonanie:

- zmielone migdały, cukier puder, wanilię, białka, mąkę i proszek do pieczenia wymieszać, aż do uzyskania masy przypominającej marcepan
- z gotowego ciasta uformować waleczki (o grubości kciuka) i dokładnie obtoczyć je w płatkach migdałowych, a następnie z waleczek uformować rogaliki
- wyłożyć blaszkę papierem do pieczenia, delikatnie ułożyć na niej rogaliki i piec około 20 minut w temperaturze 180°C
- upieczone ciastka odstawić do przestudzenia
- w kąpeli wodnej rozpuścić deserową czekoladę
- końcówki rogalika zamoczyć w czekoladzie i odstawić do przestygnięcia