



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na ok. 650 g ciasteczek

90 g	Białka (ok. 3 sztuk)
150 g	Cukier, biały
100 g	Posiekane migdały
200 g	Piernik, pokruszony
5 g	♦ Przyprawa korzenna do Piernika
1 szczypta	♦ Sól Salvia
200 g	Orzechy laskowe, całe
200 g	Polewa czekoladowa

Piernikowe pocątki

⌚ 15—30 Min

Przygotowanie

- 1 Ubij białka z cukrem i solą do uzyskania sztywnej piany.
- 2 Ostrożnie dodaj posiekane migdały, okruchy piernika i mieszankę przypraw do piernika od Kotányi.
- 3 Wypełnij rękaw cukierniczy mieszanką i za pomocą perforowanej dyszy wyciskaj kółka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Umieść orzech laskowy pośrodku każdego kółka.
- 4 Piecz w piekarniku nagrzanym do 140 °C przez ok. 15 minut.
- 5 Zanurz każdego całuska do połowy w polewie czekoladowej i odłóż na ruszt.

