Миндальные печенья

30—40 Мин.

Способ приготовления

1 Разогрейте духовку до 180°C. Смешайте миндальную муку, лепестки, яичные белки,
сахар и ванильный сахар. Хорошо перемешайте.

2 Разделите смесь на 4 равные части и сформируйте из них круги по 10 см и толщиной
около 1 см. Выложите их на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекайте
10 минут.

3 Разрежьте грушу вертикально пополам, чайной ложкой удалите сердцевину. Затем
разрежьте половинки еще на две вертикальные части. Нарежьте каждый кусочек на
5 тонких ломтиков, отступая 1 см от черенка – должен получиться веер.

4 Выложите ломтики груши веером на каждый круг из теста. Сверху смажьте кленовым
сиропом и запекайте 15 минут. Достаньте из духовки и сверху посыпьте приправой
Карамель с ароматом ванили. Подавайте с шариком ванильного мороженого. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

120 г	Миндальная мука
100 г	Миндальные лепестки
2 шт.	Яичные белки
40 г	Сахар
2 шт.	Груши
2 ст. л.	Кленовый сироп
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью
Щепотка	Соленая карамель