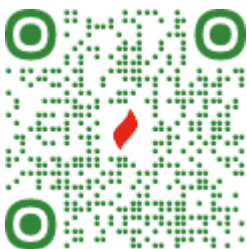




Ингредиенты 4 Порции

♦ = 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



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. Нарезьте 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!