

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