



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Бадемово брашно
100 g	Филирани бадеми
2 бр.	Белтъци
40 g	Кафява захар
2 бр.	Круши
2 с.л.	Кленов сироп
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
	Ванилов сладолед

Бадемови курабийки с карамелизирани круши

⌚ 30—40 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Разбъркайте бадемовото брашно, част от филираните бадеми, белтъците, кафявата и ваниловата захар в купа.
- 2 Оформете курабийки (около 10 см диаметър и 1 см дебелина). Поставете ги върху хартия за печене и сложете във фурната за 10 минути.
- 3 Разполовете крушите вертикално и почистете сърцевината. Разполовете и половинките круши и нарежете на филийки, като оставите горната част цяла, за да са свързани.
- 4 Наредете остатъка от филираните бадеми върху курабийките. Поставете крушите отгоре и намажете с кленов сироп. Върнете във фурната за около 15 минути още, докато крушите се карамелизират.
- 5 Извадете от фурната и сервирайте с ванилов сладолед.

