

Cornulețe cu vanilie

— Min.

Pregătire

1. Într-un bol, amestecați zahărul, untul și pasta de vanilie Bourbon timp de aproximativ 5 minute, până se omogenizează bine. Adăugați nucile măcinate, făina și sarea, apoi frământați până obțineți un aluat neted și moale.
2. Formați aluatul într-un rulou, înveliți-l în folie alimentară și lăsați-l la frigider timp de 30 de minute.
3. Preîncălziți cuptorul la 180°C și tapetați o tavă de copt cu hârtie de copt.
4. Scoateți aluatul din frigider și împărțiți-l în 30 de bucăți. Rulați fiecare bucată într-un mic cilindru, subțiați capetele și îndoiți-l în formă de semilună.
5. Așezați cornulețele în tavă, lăsând aproximativ 5 cm între ele, și coaceți-le timp de aproximativ 10 minute.
6. După coacere, lăsați cornulețele să se răcească în tavă timp de 2 minute. Transferați-le cu grijă într-un bol cu zahăr vanilat Bourbon și tăvăliți-le.
7. Așezați cornulețele pe un grătar pentru a se răci complet. Păstrați-le într-o cutie metalică, într-un loc răcoros și întunecat, până la 2 săptămâni.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

160 g	Unt, la temperatura camerei
50 g	Zahăr
1	Baton vanilie de Bourbon întreg
70 g	Nuci măcinate
200 g	Făină albă
	Un praf de sare Himalayană Kotányi