



Дамские пальчики

🕒 30–35 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Взбейте яичные желтки с сахарной пудрой и ванильным сахаром до состояния пены.
- 2 Добавьте пшеничную муку и перемешивайте до образования однородного теста.
- 3 Переложите тесто в кондитерский мешок с перфорированной насадкой и отсадите печенье длиной 2 см на выстланный пергаментом противень.
- 4 Выпекайте печенье при температуре 180 °С в режиме конвекции в течение 7–8 минут.
- 5 Покройте абрикосовым джемом половину печенья «Дамские пальчики», а затем накройте их сверху оставшимся печеньем.
- 6 Окуните готовое печенье в шоколадную глазурь и оставьте на решетке.

Ингредиенты

♦ = Kotányi Produkte

Примерно на 500 г печенья

200 г	Яичные желтки (ок. 10 шт.)
140 г	Сахарная пудра
160 г	Пшеничная мука
10 г	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 Щепотка	♦ Соль морская
100 г	Абрикосовый джем
100 г	Шоколадная глазурь

