



Великденски курабийки с лимонова глазура

⌚ 60—70 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Яйце
2 бр.	Жълтък
600 g	Пшенично брашно
150 g	Кристална захар
400 g	Масло, меко
1	Лимон
100 g	Пудра захар
2 с.л.	Лимонов сок
2 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	♦ Морска сол
	Бонбони Raffaello (за декорация)
	Формички за курабийки (зайчета, яйца, цветя ...)

- 1 Пригответе тестото за курабийките като смесите яйцето с жълтъците, брашното, маслото и кристалната захар. Настържете лимона и добавете коричките към сместа. Разрежете ваниловите шушулки по дължина и с върха на ножа изгребете вътрешността (семенцата). Също добавете към тестото. Разбъркайте добре.
- 2 Оставете тестото в хладилника за около 20 минути.
- 3 Набрашнете кухненския плот и разточете тестото – трябва да е дебело 2-3мм. С формичките отрежете отделните курабийки и ги поставете върху тава покрита с хартия за печене. Уверете се, че отделните курабийки не се докосват.
- 4 Опечете в предварително загрята фурна на 200°C за около 10 минути. Към края на десетте минути наглеждайте курабийките, за да не изгорят.
- 5 Извадете курабийките и ги оставете да се охладят. През това време може да пригответе глазурата, смесвайки пудрата захар с лимоновия сок. Трябва да се получи гладка консистенция.
- 6 Намажете курабийките с глазура и украсете с бонбоните (те могат да са опашките на зайчетата например). Оставете настрана за около час, за да се стегне глазурата.

