



Fursecuri semilună cu vanilie

⌚ 90–120 Min. 🍪🍪🍪

Pregătire

- În primul rând, frământați migdalele, alunele, făina, zahărul pudră, zahărul vanilat, sarea, untul la temperatura camerei și ambele gălbenușuri de ou într-un aluat neted.
- Modelați aluatul într-o rolă și lăsați să se odihnească la frigider timp de 1 oră.
- Apoi tăiați rulada de aluat în felii egale de 1-2 cm grosime și modelați în formă de semilună.
- Așezați pe o tavă de copt tapetată cu pergament și coaceți în cuptorul la 180°C timp de zece minute, până când semilunele devin aurii.
- Între timp, amestecați zahărul pudră, zahărul vanilat și pulpa de la păstăile de vanilie pentru a face zahărul decorativ.
- Imediat după coacere, când fursecurile sunt încă calde, străpîniți cu zahărul decorativ.
- 1 kg de aluat face aproximativ 80 de fursecuri.

Ingrediente 8 Portii

◆ = Kotányi Produkte

Pentru crusta

150 g	Migdale, măcinate
60 g	Alune, tocate
270 g	Unt
2 buc	Gălbenușuri de ou
300 g	Făină, cernută
80 g	Zahăr pudră
2 buc	◆ Baton vanilie de Bourbon întreg
1 vârf	◆ Sare de mare iodată

Pentru zahărul decorativ

100 g	Zahăr pudră
2 buc	◆ Baton vanilie de Bourbon întreg

