



Ingrediente 8 Porții

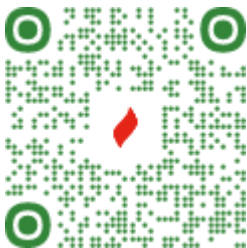
♦ = Kotányi Produkte

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



Fursecuri semilună cu vanilie

🕒 90—120 Min. 🍪 🍪 🍪

Pregătire

- 1 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.
- 2 Modelați aluatul într-o rolă și lăsați să se odihnească la frigider timp de 1 oră.
- 3 Apoi tăiați rulada de aluat în felii egale de 1-2 cm grosime și modelați în formă de semilună.
- 4 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.
- 5 Între timp, amestecați zahărul pudră, zahărul vanilat și pulpa de la păstăile de vanilie pentru a face zahărul decorativ.
- 6 Imediat după coacere, când fursecurile sunt încă calde, stropiți cu zahărul decorativ.
- 7 1 kg de aluat face aproximativ 80 de fursecuri.