

Vanilin kiflice s Bourbon vanilijom

90—120 Min

Priprema

1. Najprije bademe, lješnjake, brašno, šećer u prahu, vanilin šećer, sol, maslac sobne temperature i oba žumanjka umijesite u glatko tijesto.
2. Tijesto oblikujte u rolu i ostavite da odstoji u hladnjaku jedan sat.
3. Zatim izrežite tijesto na jednake ploške debljine 1 – 2 cm i oblikujte kiflice (polumjesece).
4. Stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (311 °F) s ventilatorom dok kolačići ne budu zlatno-smeđe boje.
5. U međuvremenu pomiješajte šećer u prahu, vanilin šećer i pulpu iz mahuna vanilije kako biste napravili dekorativni šećer.
6. Odmah nakon pečenja, kad su kolačići još topli, posipajte ih ukrasnim šećerom.
7. Od 1 kg tijesta dobiva se oko 80 kolačića.

Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto

150 g	Badema, mljevenih
60 g	Lješnjaka, sjeckanih
270 g	Maslaca
2	Žumanjka
300 g	Brašna, glatkog
80 g	Šećera u prahu
2 pakiranje	Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	Morska sol gruba

Za ukrasni šećer

100 g	Šećera u prahu
1 kom	Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 pakiranje	Bourbon Vanilin Šećer