



Vanilin kiflice s Bourbon vanilijom

🕒 90–120 Min 🍪🍪🍪

Priprema

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

- 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.

