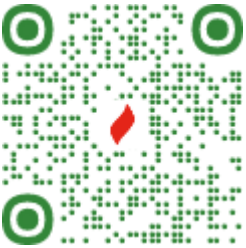




Інгредієнти 30 порц.

♦ = Kotányi Produkte

160 г	Вершкового масла (кімнатної температури)
50 г	Цукру
2 пакета	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
70 г	Мелених волоських горіхів
200 г	Пшеничного борошна ♦ Сіль морська йодована



Ванільні півмісяці

🕒 70—80 хв 🍪🍪🍪

Приготування

- 1 Збийте цукор, масло та Цукрову пудру з ваніллю Бурбон у мисці приблизно 5 хвилин, доки маса не стане однорідною.
- 2 Додайте мелені горіхи, борошно й сіль та замісіть м'яке, гладке тісто.
- 3 Сформууйте з тіста валик, загорніть його в харчову плівку й поставте у холодильник на 30 хвилин. Дістаньте тісто з холодильника та поділіть його на 30 частин.
Сформууйте з кожної частини невеликий циліндр, загостріть кінці й надайте форму півмісяця.
- 4 Викладіть півмісяці на деко на відстані приблизно 5 см один від одного та випікайте близько 10 хвилин.