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. Сформуйте 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.
   Сформуйте 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.

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