Ванилови лунички с орехи

70—80 Минути

Подготовка

1 Разрежете ваниловата шушулка по дължина и изгребете семенцата й с върха на ножа. В купа разбийте с миксер маслото, захарта и семенцата от ваниловата шушулка – около 5 минути.

СЪВЕТ: Сложете разрязаната ванилова шушулка в буркан със захар, за да я ароматизирате и да оползотворите шушулката. След това можете да използвате захарта в най-различни сладкиши или напитки.

2 Добавете орехите, брашното и щипка сол. Омесете гладко тесто, оформете на руло и увийте с фолио. Приберете в хладилника за 30 минути.

3 Загрейте фурната на 180°C предварително и пригответе голяма тава, покрита с хартия за печене.

4 Извадете тестото и разделете на 30 еднакви по размер парченца. Оформете всяко във формата на луничка. Наредете луничките върху тавата, като внимавате да оставите достатъчно място между всяка. Опечете във фурната за 10-15 минути.

5 Извадете луничките от фурната и оставете да изстинат за 2 минути. Изсипете ваниловата захар в купа и оваляйте всяка луничка в нея. След това ги оставете да изстинат напълно.

6 Съхранявайте в метална кутия, за да запазите влажността им и ги консумирайте до две седмици.

Съставки за 30 Порции

= Kotányi Produkte

160 g	Масло, на стайна температура
50 g	Кристална захар
1 бр.	Бурбонска ванилия
70 g	Орехи, смлени
200 g	Пшенично брашно
1 пакетче	Бурбонска ванилова захар
	Хималайска сол