



Ванилови лунички

🕒 40–50 Минути 

Подготовка

- 1 Първо пригответе гладко тесто от необходимите съставки за тестото.
- 2 Оформете тестото на руло и го оставете един час в хладилника.
- 3 След това нарежете тестото на еднакви резени с дебелина 1 – 2 см и ги оформете в полумесеци.
- 4 Поставете в тава за печене, покрита с хартия за печене и изпечете във фурната на 180°C с вентилатор за 15 минути.
- 5 Междуременно смесете пудрата и ваниловата захар. Оваляйте луничките в сместа веднага след като се изпекат.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

200 g	Брашно, пресято
200 g	Масло, на стайна температура
70 g	Пудра захар
80 g	Смлени орехи
2 с.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
Щипка	♦ Сол от Алпите Еделвайс

За овалване

100 g	Пудра захар
3 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар

