

Ванільно-горіхове печиво з ваніллю Бурбон

90—120 хв

Інгредієнти 8 порц.

= Kotányi Produkte

Для пісочного тіста

150 г	Мигдаль мелений
60 г	Фундук подрібнений
270 г	Вершкового масла
2	Яєчні жовтки
300 г	Борошна
80 г	Цукрової пудри
2 пакета	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	Сіль морська йодована

Для декоративної цукрової пудри

100 г	Цукрової пудри
1 шт	Ваніль Бурбон
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон

Приготування

1. Змішати мигдаль, фундук, борошно, цукрову пудру, ванільний цукор, сіль, вершкове масло кімнатної температури та яєчні жовтки в однорідне тісто.
2. Сформувати з тіста рулет і залишити в холодильнику на 1 годину.
3. Потім розрізати рулет на рівні скибочки товщиною 1-2 см і сформувати з них півмісяці.
4. Викласти на деко, застелене пергаментом, і випікати в духовці при температурі 180 °C протягом 10 хвилин до золотистої скоринки.
5. Тим часом змішати цукрову пудру, ванільний цукор і м'якоть стручка ванілі, щоб зробити декоративну цукрову пудру.
6. Одразу після випікання, поки печиво ще тепле, посипати його декоративною цукровою пудрою.
7. З 1 кг тіста виходить приблизно 80 штук печива.