



Ванільно-горіхове печиво з ваніллю Бурбон

🕒 90–120 хв 🍪🍪🍪

Приготування

- 1 Змішати мигдаль, фундук, борошно, цукрову пудру, ванільний цукор, сіль, вершкове масло кімнатної температури та ячні 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.

Інгредієнти 8 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для пісочного тіста

| | |
|----------|----------------------------------|
| 150 г | Мигдаль мелений |
| 60 г | Фундук подрібнений |
| 270 г | Вершкового масла |
| 2 | Ячні 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 |

