



# 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 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.

## 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

