



Ванилови лунички с Бурбонска Ванилия

🕒 90–120 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

150 g	Бадеми, смлени
60 g	Лешници, накълцани
270 g	Масло
2 бр.	Жълтъци
300 g	Брашно, пресято
80 g	Пудра захар
2 опаковки	♦ Бурбонска ванилова захар

Щипка ♦ Морска сол

За декоративната захар

100 g	Пудра захар
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

- 1 Първо пригответе гладко тесто от бадемите, лешниците, брашното, пудрата захар, ваниловата захар, солта, маслото със стайна температура и двата жълтъка.
- 2 Оформете тестото на руло и го оставете един час в хладилника да почине.
- 3 След това нарежете тестеното руло 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 фурна на 180 °C с вентилатор за десет минути до златистокафяво.
- 5 Междувременно смесете пудрата захар, ваниловата захар и отделените семенца на ваниловите шушулки, за да направите декоративната захар.
- 6 Веднага след изпичането, докато сладките са все още топли, поръсете с декоративната захар.
- 7 От 1 кг тесто се получават около 80 сладки.

