



## Ингредиенты 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### Тесто для печенья

|           |                                         |
|-----------|-----------------------------------------|
| 150 г     | Молотый миндаль                         |
| 60 г      | Измельченный фундук                     |
| 270 г     | Сливочное масло                         |
| 2 шт.     | Яичные желтки                           |
| 300 г     | Мука высшего сорта                      |
| 80 г      | Сахарная пудра                          |
| 2 уп.     | ♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская                          |

### Декоративный сахар

|       |                                           |
|-------|-------------------------------------------|
| 100 г | Сахарная пудра                            |
| 1 шт. | ♦ Ваниль натуральная бурбонная в стручках |

# Полумесяцы с бурбонной ванилью

🕒 90—120 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Сначала замесите миндаль, фундук, муку, сахарную пудру, ванильный сахар, соль, сливочное масло комнатной температуры и оба яичных желтка в гладкое тесто.
- 2 Сформируйте из теста в рулет и оставьте его в холодильнике на один час.
- 3 Затем нарежьте рулет на ровные ломтики толщиной 1–2 см и сформируйте из них полумесяцы.
- 4 Уложите их на противень, выстланный пергаментом, и выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 180°C в течение десяти минут.
- 5 В это время смешайте сахарную пудру, ванильный сахар и мякоть из стручков ванили, чтобы сделать декоративный сахар.
- 6 Сразу после того, как достанете печенье из духового шкафа, посыпьте его декоративным сахаром.
- 7 1 кг теста достаточно, чтобы сделать примерно 80 печений.

