



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.

