

Waniliowe księżyce z prawdziwą wanilią Bourbon

90–120 Min

Przygotowanie

1. Najpierw zagnieć migdały, orzechy laskowe, skórkę cytrynową, mąkę, cukier puder, cukier waniliowy, sól, masło o temperaturze pokojowej i oba żółtka na gładkie ciasto.
2. Z ciasta uformuj rulon i odstaw na godzinę do lodówki.
3. Następnie pokrój ciasto na równe plastry o grubości 1–2 cm i uformuj je w półksiężyce (rogaliki).
4. Ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez 15 minut na złocistobrązowy kolor.
5. W tym czasie wymieszaj cukier puder, cukier waniliowy tak aby przygotować cukier dekoracyjny.

WSKAZÓWKA: Możesz do cukru dodać ziarenka z laski wanilii, wtedy maksymalnie podkręcisz smak ciasteczek.

6. Zaraz po upieczeniu, gdy ciasteczka są jeszcze ciepłe, otul je dekoracyjnym puchem.

WSKAZÓWKA: Z kilograma ciasta można przygotować ok. 80 ciasteczek.

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

Do przygotowania ciasta

150 g	Migdały mielone
60 g	Orzechy laskowe, posiekane
270 g	Masło
2	Żółtka jaj
300 g	Mąka, drobno mielona
80 g	Cukier puder
2 op.	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
2 łyżeczki	Skórka cytrynowa
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Do przygotowania cukru dekoracyjnego

100 g	Cukier puder
1 op	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szt.	Wanilia Bourbon laska