



# Waniliowe księżycy z prawdziwą wanilią Bourbon

🕒 90–120 Min   

## Przygotowanie

### Składniki - Ilość osób: 8

♦ = Kotányi Produkty

#### 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

- 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 półksiężycy (rogaliki).
- 4 Ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez 15 minut na złocistobrazowy 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 podkreścisz smak ciasteczek.

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

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

