

Waniliowe ciasteczka z migdałami „Vanillekipferl”

„Historia tych ciasteczek w mojej kuchni nie jest krótka...Całkiem niedawno dostałam te ciasteczka jako podarunek z podróży na Sycylię. Dowiedziałam się, że to najbardziej popularne ciasteczka



okółobozonarodzeniowe. Na domiar tego Marta Klim przygotowała je na swoim kanale. Stwierdziłam, że nie ma wyjścia i w tym roku pakuję je w stoiczki jako dodatek do prezentów bożonarodzeniowych. Pieklam z dwóch porcji, bo pierwszą zjedliśmy bez opamiętania. Kruche, maślane, słodkie, migdałowe. Wspaniałe...”

SKŁADNIKI:

- 200 g masta
- 100 g migdałów mielonych
- 2 żółtka
- 1 i ¾ szklanki mąki pszennej
- 5 czubatych łyżek cukru pudru
- Szczypta soli
- 1 laska wanili lub 1 cukier waniliowy

+ cukier puder i laska wanili/cukier waniliowy do obtaczania

PRZYGOTOWANIE:

- Masło pokroić w kostkę. Resztę składników dodać do masła i wyrobić gładką masę (z laski wanili wydtubać tylko środek). Zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na godzinę. (Jeśli nie macie czasu możecie piec od razu.)
- Po tym czasie wyciągnąć ciasto, odrywać kuleczki wielkości orzecha włoskiego i formować półksiężycy.
- Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając małe odstępy. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 170 stopni i piec przez ok 10-12 minut do lekkiego zrumienienia.
- Ciepłe ciasteczka odstawić na chwilę, w miseczce wymieszać cukier puder z laską wanilii lub cukrem waniliowym i obtaczać w nim ciepłe ciasteczka.
- Przechowywać w zamkniętym pojemniku maksymalnie przez około 10 dni.