



## Ванильное печенье Кипферл (ванильные полумесяцы) с Nutella®



### **Куда бы Вы не отправились, полумесяц Вас ждет.**

Как на Балканах, так и в большинстве стран Центральной Европы, Вы можете встретить это традиционное рождественское печенье в форме полумесяца. Это легкое в приготовлении печенье становится особенно вкусным на второй или третий день после выпечки... но это касается только тех, кто смог так долго терпеть! Испеките их вместе с детьми и разрешите им печенье до половинки обмакнуть в расплавленную Nutella®, чтобы было еще интереснее.

Ням-ням!





- 120 г мягкого сливочного масла
- 60 г молотого миндаля
- 120 г Nutella®

- 45 г сахара
- 140 г муки
- 1 стручок ванили



- Разрезать ножом стручок ванили вдоль и выбрать семечки.
- Сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками, смешать с сахаром и семечками ванили.



- Смешать с молотым миндалем и мукой до получения однородной массы. Накрыть миску пищевой пленкой и поставить на 30 минут в холодильник.
- Разогреть духовку до температуры 170 °С, положение противня – на среднем уровне.





- Взять небольшое количество теста и сделать полумесяц, затем положить на противень, накрытый пергаментной бумагой. Повторить действия с остальным тестом и сделать 16 штук.
- Выпекать 15 минут (или до слегка золотистого цвета).
- Выбрать из духовки и дать полностью остыть.



- За это время переложить Nutella® в миску, налить в кастрюльку 500 мл кипящей воды и поставить сверху миску с Nutella®. Оставить на пять минут расплавиться.
- Каждое печенье до половины обмакнуть в расплавленную Nutella®.
- Оставить печенье остыть примерно на 20 минут.

