

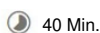
# Waniliowe księżyce

Smaczne ciasteczka waniliowo - migdałowe

ok. 40 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

250 g mąki  
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
125 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
3 szt. żółtek  
200 g masła lub margaryny (miękkie)  
125 g migdałów (obrane i zmielonych)

### Do dekoracji:

50 g cukru pudru

## 1 Sposób przygotowania:

Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do miski, dodać cukier, cukier wanilinowy, żółtka, tłuszcz i migdały. Ciasto wyrobić za pomocą miksera z końcówką do zagniatania, najpierw krótko na najniższych obrotach, a potem na najwyższych obrotach. Wyrobione ciasto przełożyć na oprószoną mąką stolnicę i jeszcze raz zagnieść rękoma, aby było gładkie. Gdyby się kleiło, uformować z niego kulę i wstawić na jakiś czas do lodówki. Z ciasta uformować wałeczki o grubości ołówka, pokroić na odcinki długości 5 – 6 cm, zrolować cienko końce, zagiąć na kształt rożków i położyć na blasze.

## 2 Pieczenie:

Ciastka wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 10 min.**

Gorące rożki oprószyć cukrem pudrem.