fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Vanillekipferl bez cukru - przepis

Małe półksiężyce można formować ręcznie, bez wałka i foremek. Przygotuj od razu miejsce na blachę oraz naczynie z waniliową posypką. Gotowe rogaliki przenoś delikatnie, bo ich kruchość ujawnia się już przy pierwszym dotknięciu.

Składniki

Ciasto

- 250 g mąki
- 210 g zimnego masła
- 100 g ksylitolu
- wanilia z laski lub wanilia w proszku
- 100 g mielonych migdałów
- 2 żółtka

Posypka

- 50 g ksylitolu w pudrze
- wanilia z laski

Przygotowanie krok po kroku

Waniliowa posypka

1. Wymieszaj 50 g pudru ksylitolowego z ziarenkami wanilii.
2. Możesz zrobić posypkę kilka dni wcześniej, aby wanilia mocniej ją przesyciła.

Ciasto i pieczenie

1. Drobno pokrojone zimne masło rozetrzyj z mąką na okruchy.
2. Dodaj ksylitol do ciasta, wanilię, migdały i żółtka. Zagnieć chłodnymi dłońmi.
3. Wstaw ciasto do lodówki na minimum 1 godzinę.
4. Odrywaj małe kawałki, krótko zagniataj i formuj rogaliki. Układaj na blasze z papierem.
5. Piecz w 200°C około 10 minut, pilnując jasnego koloru. Czas zależy od grubości, więc obserwuj ciastka.
6. Krótko studź na blasze. Jeszcze ciepłe ostrożnie obtocz w przygotowanej posypce.

Uwagi

Uwaga: Jeśli robisz puder samodzielnie, zmiel 150 g ksylitolu w rozdrabniaczu z zamkniętą pokrywką. Z tej ilości odmierz składniki zgodnie z listą.

Źródło przepisu: https://www.birkengold.com/rezept/vanillekipferl