

# Vaníliás holdacskák recept

Elkészítési idő: 30-60 perc Adag: 1 tepsizhöz

## Hozzávalók

### Tésztához:

Őrölt mandula 150 g  
Vaj 300 g  
Liszt 450 g  
Vaníliás cukor 1 cs.  
cukor 100 g  
szóráshoz porcukor

## Elkészítés

**1** Gyúrjuk össze a vaját, vaníliás cukrot, cukrot és őrölt mandulát, majd adjuk hozzá a lisztet és gyúrjuk össze megint henger alakúra. Helyezzük a keveréket a hűtőszekrényben 1 órán keresztül hűlni.

**2** A henger alakból vágjunk szeleteket, majd a szeletekből félkör alakot. A félkör tésztákból alkossunk hold formákat. A megformázott tésztát helyezzük sütőpapírral leterített sütőlemezre. Süssük kb. 8 percig 200°C-on. Mikor kihűlt, szórjuk meg porcukorral.

