Ricetta per Cornetti alla vaniglia (Vanillekipferl)



Per 10 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

280 g RIEPER farina per biscotti di Natale o farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
210 g burro o margarina
2 tuorli
100 g zucchero
50 g noci tritate
50 g mandole tritate non spellate
Un po' di vaniglia fresca dei baccelli di vaniglia
Zucchero a velo con vaniglia

Preparazione:

Coprire con carta da forno una placca.
Lavorare velocemente tutti gli ingredienti e avvolgere la pasta frolla con pellicola da cucina. Fare riposare in frigorifero per 30 min.
Formare piccoli cornetti e disporli sulla placca.

Tempo di cottura:

ca. 9 min. a 180°C
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.