
Vanillekipferl, le gustose mezzelune alla vaniglia

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

I Vanillekipferl, letteralmente mezzelune alla vaniglia, sono una classica ricetta natalizia diffusa in Austria, ma anche in Germania, Boemia e Alto Adige.

Le mezzelune alla vaniglia sono una tipica ricetta del periodo natalizio, diffusa nelle regioni di lingua tedesca. È possibile impastare a mano la pasta, su una spianatoia, oppure utilizzare un mixer.

Ingredienti per quattro persone 250 g di farina 100 g di zucchero 150 g di farina di mandorle 200 g di burro 1 fiala di aroma di vaniglia **Per la decorazione** 2 cucchiari di zucchero a velo 2 cucchiaini di zucchero vanigliato **Tempo di preparazione** Un'ora (più 1 ora di riposo in frigorifero) **Mescolare la farina, lo zucchero e la farina di mandorle, quindi aggiungere il burro morbido a fiocchetti, l'aroma di vaniglia e lavorare** fino a ottenere un panetto uniforme e morbido. Indi avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per un'ora. Quindi tagliare dei dischi di pasta e formare delle **mezzelune regolari**. Disporre su una teglia della carta da forno, posarvi le mezzelune e, successivamente, infornare in forno caldo a 180° per un tempo compreso tra 10 e 15 minuti (temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda delle caratteristiche del forno), finché non diventino leggermente dorate. Infine **mescolare lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato e girarvi le mezzelune appena sfornate**. Buon appetito!