

Bezlepkové vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

- Bezlepková mouka 350 g
- Xantanová guma 4 g
- Cukr moučkový 100 g
- Mandle strouhané 50 g
- Lískové oříšky strouhané 50 g
- Máslo 250 g
- Žloutek 2 ks
- **Na obalení:**
- Cukr moučkový 300 g
- Vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 1320 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Bezlepkovou mouku promícháme s xantanovou gumou, cukrem, strouhanými lískovými oříšky a mandlemi. Přidáme změkklé máslo a žloutky. Zpracujeme v kompaktní těsto, které vytvarujeme ve váleček a ten zabalíme do potravinářské fólie a necháme v lednici 1 den odpočinout. 2.den váleček nakrájíme podélně na 4 stejně velké díly ze kterých vyválíme cca 1 cm silné válečky. Tyto dlouhé válečky nakrájíme na stejně velké díly ze kterých vytvoříme rohlíčk, které vložíme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě za 180°C cca 8-10 minut. Ještě teplé je obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.