

Domácí vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Hladká mouka 280 g
- Cukr moučkový 40 g
- Vlašské ořechy strouhané 50 g
- Mandle strouhané 50 g
- Žloutek 2 ks
- Máslo 200 g
- Citronová kůra nastrouhaná 1 lžička
- Vanilkový cukr 2 balíček
- **Na obalení:**
- Cukr moučkový 300 g
- Vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 1320 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hladkou mouku si prosejeme na vál, přidáme do ní 40 g moučkového cukru, nastrouhanou

citronovou kůru, nastrohané vlašské ořechy a mandle, žloutky, změkklé máslo a vypracujeme kompaktní těsto, které vytvarujeme na váleček, obalíme potravinářskou fólií a necháme 1 den odležet v lednici. 2. den těsto vyjmeme z fólie a podélně nakrájíme na 4 stejné díly, které vyválíme na 4 dlouhé 1 cm silné válečky. Tyto válečky nakrájíme na stejné velké díly ze kterých vytvarujeme rohlíčky. Tyto rohlíčky vkládáme na pečícím papírem vyložený plech a pečeme v přehřáté troubě na 180°C 8-10 minut. Ještě teplé je obalíme ve směsi moučkového cukru a vanilkového cukru.