

Sváteční mandlové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 250 g
- Moučkový cukr 30 g
- Jemně mleté mandle 100 g
- Žloutky 2 ks
- Máslo 70 g
- Sůl 1 špetka
- **Na obalení**
- Moučkový cukr 120 g
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Do mísy prosejte mouku s cukrem, přidejte mandle, změkklé máslo a žloutky rozmíchané se solí. Zpracujte na těsto, utvořte bochánek, zabalte do fólie a nechte ho 2 hodiny při pokojové teplotě odležet. Pokud je těsto příliš řidké, dejte ho nejprve na hodinu do ledničky. Na pomoučeném válu těsto rozválejte na plát silný zhruba 3 mm a nakrájejte na trojúhelníčky široké asi 8 cm a dlouhé 9 cm. Trojúhelníčky od spodní strany směrem ke špičce stočte do rohlíčků. Kladte je na plech pokrytý pečícím papírem, vložte do trouby předehřáté na 170°C a upečte dorůžova. V misce smíchejte cukr s vanilkovým a ještě horké rohlíčky v této směsi obalte.