

Vanilkové rohlíčky s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 10

- Moučkový cukr 50 g
- Hladká mouka 300 g
- Máslo 200 g
- Mandle 100 g
- Žloutky 2 ks
- **Na obalení:**
- Moučkový cukr 400 g
- Vanilkový cukr 1 balení

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mandle spaříme a oloupeme, necháme osušit a umeleme v mixéru.

Přidáme je do mísy k hladké mouce, povolenému máslu a žloutkům a vše zpracujeme v hladké těsto. Těsto dáme zakryté potravinářskou fólií odpočívat nejlépe přes noc do lednice.

Bude lepší, když bude více tuhé, půjde lépe tvarovat.

Vyválíme si z těsta dlouhý váleček, který pokrájíme na menší a ty jen ohneme do tvaru rohlíčků a vložíme na pečícím papírem vystlaný plech.

Dáme péct do zlatova do trouby na 180°C . Ještě teplé je obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Poté je vložíme do papírové krabice a uložíme v chladu.

Nejlepší jsou tak po týdnu.