

Ovesné vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 240 g
- tuk 200 g
- ovesné vločky (rozmixované nebo mleté) 100 g
- cukr krystal 50 g
- žloutek 1 ks
- na obalení směs cukru moučky a vanilkového cukru 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ze surovin vypracujeme těsto, které necháme 30 minut odpočinout. Tvoříme rohlíčky a dáváme je na plech vyložený pečicím papírem.

Pečeme při mírné teplotě (170 °C). Hned po upečení je obalíme ve směsi cukru.