

Bezlepkové vanilkové rohlíčky od Nominalu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka Nomix 190 g
- kukuričná mouka hladká 50 g
- cukr moučka 50 g
- máslo (Hera) 160 g
- mleté ořechy 100 g
- žloutek 1 ks
- cukr moučka+vanilkový cukr(na obalení) 1 miska

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suché suroviny promícháme, přidáme změkklý tuk a vejce. Dobře prohněteme a necháme odležet asi

1 hodinu (můžeme i přes noc) v chladu. Z těsta tvarujeme rohlíčky tradičním způsobem nebo si vyválíme silnější plát těsta (0,8 až 1 cm) a kulatou formičkou vykrájíme půlměsíčky. Ty pokládáme na vysypaný plech. Pečeme při teplotě asi 170 °C do zružovění. Z plechu se nesundávají vřelé, protože by byly příliš křehké. Po chvíli, ještě za tepla, obalujeme ve směsi cukru s vanilkou.