

# Babiččiny vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **na obalení**

- cukr moučka s vanilkou 1 ks

- **těsto**

- cukr moučka 80 g
- vlašské ořechy 80 g
- hladká mouka 280 g
- máslo 200 g
- žloutek 2 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Máslo necháme změkknout. Ořechy umeleme.

Do mísy nebo na vál si prosejeme mouku a cukr. Smícháme ji s ořechy a žloutky. Po částech do těsta zapracujeme máslo a vše rychle zpracujeme. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme aspoň půl hodiny uležet v lednici.

Z uleženého těsta tvarujeme malé rohlíčky, které skládáme na plechy vyložené pečícím papírem. Pečeme při 180 °C dorůžova.

Horké upečené rohlíčky obalujeme v cukru ovoněném vanilkovým luskem a ukládáme do krabice. Necháme je den v teple uležet a pak je můžeme skladovat. Klidně je můžeme dát do mrazáku. Vanilkové rohlíčky tak rychleji zkřehnou.