

Klášterní vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- **těsto**
- cukr moučka 80 g
- lískové oříšky 100 g
- hladká mouka 300 g
- máslo 220 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku prosejeme na vál, přidáme cukr, jemně nastrouhané oříšky a promícháme. Navrch nakrájíme máslo a vypracujeme těsto. Necháme v chladu odpočinout.

Z těsta tvoříme rohlíčky - ručně, nebo použijeme strojek na protlačované cukroví.

Rohlíčky poklademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme dorůžova ve vyhřáté troubě.

Po upečení obalujeme klášterní vanilkové rohlíčky v cukru, do kterého jsme přidali balíček vanilkového. Obalujeme je ještě horké, na studené rohlíčky se cukr špatně chytá. Rohlíčky dáváme

jednotlivě na plech vychladnout. Kdybychom položili ještě teplé obalené rohlíčky na sebe, nevypadaly by hezky.

Důležité pro jedinečnou chuť těchto rohlíčků je použití daných surovin! Nahrazením másla tukem, nebo lískových oříšků vlašskými, se zkazí celý výsledek!