

Mandlové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- moučkový vanilkový cukr 1 ks
- **těsto**
- mandle 100 g
- hladká mouka 280 g
- máslo 200 g
- vanilkový cukr 0.5 balíček
- cukr moučka 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku prosejeme. Přidáme cukr, vanilkový cukr, oloupané a umleté mandle a pokrájené studené máslo. Dobře, ale co nejrychleji, vypracujeme těsto, které necháme nejlépe přes noc vychladit a odpočinout.

Druhý den postupně zpracováváme.

Vyválíme asi na prst silné válečky, které nakrájíme na špalíčky. Každý špalíček rozválíme asi na sílu tužky a vytvarujeme rohlíček, který rovnáme na pečící papír.

Pečeme ve střední části trouby při 140°C asi 12 - 15minut do zrudnutí. Horké mandlové rohlíčky ihned obalujeme v moučkovém vanilkovém cukru.