

Droždové vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- droždí 20 g
- hladká mouka 200 g
- máslo 150 g
- studená voda 2 lžíce
- **na obalení**
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hladké mouky, másla, droždí a vody zaděláme těsto, které dáme kynout do studené vody asi na 1 hodinu.

Z droždového těsta pak tvarujeme rohlíčky, které na plechu (vyložený pečícím papírem) upečeme do zružování.

Ještě teplé droždové vanilkové rohlíčky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.