

Těsto s vůní vanilky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 2 ks
- máslo 150 g
- polohrubá mouka 2 hrnek
- vanilkový lusk 0.5 ks
- cukr krystal 1 hrnek
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vanilkový lusk rozpůlíme, vyškrábneme semínka a dáme k potřebnému množství krystalového cukru. Necháme několik dní stát, cukr tak nasaje výraznou vůni vanilky.

V misce nebo na vále zpracujeme mouku, ochucený cukr (lusk samozřejmě vyjmem), žloutky, sůl a změkklé máslo. Vznikne nám krásně žluté těsto, to zabalíme do fólie a přes hodinu necháme uležet.

Z těsta s vůní vanilky tvoříme kuličky s důlkem a plníme je marmeládou, tvoříme rohlíčky nebo tyčinky, je to jen na naší fantazii.

Těsto s vůní vanilky pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 15 minut a uchováváme v uzavřené krabičce, kde nám za 2 týdny pěkně změkne.

