

Mandlové vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka s vanilkou 1 ks
- **těsto**
- cukr moučka 80 g
- mandle 80 g
- máslo 200 g
- hladká mouka 280 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nebo na vál prosejeme mouku, přidáme pomleté mandle a cukr moučka. Po částech do těsta rychle zapracujeme máslo. Těsto necháme odležet v lednici alespoň půl hodiny zabalené v potravinářské fólii.

Z vyváleného těsta tvarujeme malé rohlíčky, ale můžeme připravit i méně pracné kuličky.

Rohlíčky upečeme dorůžova v troubě předehřáté na 180 °C. Ještě horké cukroví obalujeme v cukru moučka s vanilkou. Druhý den můžeme rohlíčky uskladnit a nechat odležet v chladu.

Mandlové vanilkové rohlíčky podáváme jako lahodné cukroví na sváteční stůl.

