

Výborné bezlepkové vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 50 g
- mleté ořechy 100 g
- žloutek 1 ks
- kukuřičná hladká mouka 50 g
- máslo 160 g
- bezlepková mouka Nomix 190 g
- **na obalení**
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suché suroviny promícháme, přidáme změkklý tuk a vejce. Vše dobře prohněteme a vypracované těsto necháme odležet asi 1 hodinu (můžeme i přes noc) v chladu.

Z těsta tvarujeme rohlíčky tradičním způsobem, nebo si vyválíme silnější plát těsta (0,8 - 1 cm) a kulatou formičkou vykrájíme půlměsíčky. Ty pokládáme na vysypaný plech.

Bezlepkové vanilkové rohlíčky pečeme při teplotě asi 170 °C do zrudnutí. Z plechu se nesundávají vřelé, protože by byly příliš křehké.

Po chvíli, ještě za tepla, obalujeme bezlepkové vanilkové rohlíčky ve směsi cukru s vanilkou.