

Bezlepkové vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka 80 g
- vanilkový cukr 1 ks
- **těsto**
- vejce 1 ks
- lískové oříšky 80 g
- máslo 150 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- bezlepková mouka 210 g
- cukr moučka 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme bezlepkovou mouku, mleté lískové oříšky, cukr moučka, vanilkový cukr, změkklé máslo, rozklepnuté vejce a zpracujeme na těsto.

Z připraveného těsta vytvarujeme malé rohlíčky.

Rohlíčky pečeme asi 13 minut na plechu vyloženém pečícím papírem ve vyhřáté troubě na 170 °C.

Ještě horké rohlíčky opatrně obalíme v moučkovém cukru, do kterého jsme přidali vanilkový cukr.

Bezlepkové vanilkové rohlíčky podáváme jako chutné cukroví na vánoční stůl.