

# Vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- Hladká mouka 180 g
- Mleté vlašské ořechy 70 g
- Cukr moučka 60 g
- Hera 140 g
- Žloutek 1 ks
- Moučkový cukr na obalení 100 g
- Vanilkový cukr 2 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Heru necháme 2 hodiny při pokojové teplotě, pak jí nakrájíme na malé kousky, promícháme s cukrem a žloutkem, k tomu přidáme mleté vlašské ořechy, půl balíčku vanilkového cukru, skořici a mouku. Vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme odpočinout na dvě hodiny do lednice.

Z těsta tvarujeme rohlíčky, které dáme na vymaštěný plech nebo na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 180° C do růžova. Ještě teplé rohlíčky obalujeme v cukru smíchaným s vanilkovým cukrem. Tento recept na vanilkové rohlíčky je doopravdy jednoduchý. Nechte vanilkové rohlíčky vychladnout a uležet ve studené místnosti nejméně 14 dní.