

Vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 210 g
- Změklé máslo 210 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Mleté vlašské ořechy 110 g
- Žloutky 2 ks

- **Na obalení**

- Moučkový cukr 1 ks
- Vanilkový lusk 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Hladkou mouku prosejeme na vál, přidáme cukr, máslo, směs promícháme, uprostřed uděláme důlek a do něj přidáme žloutky. Zpracujeme těsto, které zabalíme do potravinářské folie a dáme do druhého dne do chladničky. Další den tvarujeme menší rohlíčky, rozložíme je na plech vyložený pečícím papírem a pečeme dorůžova v troubě předehřáté na 170 °C. Rohlíčky necháme trochu vychladnout a pak je obalíme v moučkovém cukru, do kterého jsme zamíchali dřeň z vanilkového lusku.

Cena cca: 90 Kč