

Vanilkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 340 g
- Cukr moučka 100 g
- Hladká mouka 420 g
- Mleté ořechy 160 g
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr na obalování 1 miska
- Vanilkový cukr na obalení 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na válu nakrájejte máslo na kousky, přidejte mouku, moučkový cukr a mleté ořechy. Rychle vypracujte hladké těsto, které zabalte do fólie a dejte do chladu na několik hodin. Těsto rozdělte na několik částí. Z každé vypracujte na pomoučeném válu tenký váleček, který pokrájete na menší kousky - z nich tvarujete rohlíčky. Rohlíčky kladte na plech vyložený pečícím papírem. Vložte do předehřáté trouby a pečte 15 minut při 180 stupních. Po upečení nechte rohlíčky na plechu trochu

zchladnout a potom je ještě teplé obalte ve směsi moučkového a vanilkového cukru.