



Arašídové rohlíčky s duo polevou

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g hladká mouka
200 g arašídová mouka
80 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
2 ks žloutek
200 g máslo změkklé

Na políť:

1 balíček Poleva Duo kakao-skořice
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení

- 1 V míse smícháme mouku s arašídovou moukou, cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme žloutky a máslo a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 15 minut do chladničky. Z těsta vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 40 dílů. Z dílů vytvarujeme rohlíčky a naneseť je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Rohlíčky necháme vychladnout.
- 3 Polevu rozpustíme podle návodu na obale, rohlíčky pocákáme a necháme zatuhnout.

