



Špaldové rohlíčky s mandlemi

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

100 g špaldová mouka
50 g amarantová mouka
30 g kokosový cukr
1 balíček Třtinový cukr mletý
vanilkový lusk Dr. Oetker
50 g mandle mleté
110 g máslo změkklé
1 ks žloutek

Na obalení:

100 g cukr třtinový moučkový
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky, kokosový cukr, třtinový cukr a mandle. Přidáme máslo a žloutek a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 2 Poté z těsta vytvoříme rohlíčky a nanese je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a postupně pečeme dozlatova.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 8 minut

- 3 Horké rohlíčky obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

