



Vánoční vanilkové rohlíčky

50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

150 g hladká mouka
50 g ořechy lískové mleté
30 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
sůl
0,5 KL Aroma citrónové Dr. Oetker
125 g máslo změkklé

Na obalení:

80 g moučkový cukr prosátý
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení

- 1 Na těsto v míse smícháme mouku s ořechy, cukrem, vanilkovým cukrem a solí. Přidáme aroma a máslo a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Z těsta vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 50 dílů. Z dílů vytvarujeme rohlíčky a nanese je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Na obalení v míse smícháme moučkový cukr s vanilkovým a ještě horké rohlíčky v něm obalíme a poté je necháme vychladnout.

