Vánoční vanilkové rohlíčky

Apetit prosinec 2004

Ingredience

- 340 g studeného másla
- cukr moučka — 100 g
- mouka hladká — 420 g
- 160 g mletých vlašských ořechů
- sůl — 1 špetka
- vanilinový cukr nebo cukr s pravou vanilkou na obalení

Postup

Máslo nakrájíme na kostičky a zpracujeme s ostatními surovinami v pevné těsto. Pracujeme rychle, aby těsto nepovolilo. Těsto necháme v chladu přes noc odpočinout. Před zpracováním ho necháme dojít do pokojové teploty. Pak z něj vytvoříme dlouhý váleček a ten rozdělujeme a tvarujeme na jednotlivé rohlíčky. Troubu předehřejeme na 180 st.C, horkovzdušnou na 160 st.C. Pečeme zhruba 12 – 15 minut. Po upečení je necháme na plechu krátce zchladnout a pak je obalujeme ve vanilkovém cukru.

Zdroj: cilka.eu