

Vanilkové rohlíčky

do těsta:

250 g másla nebo vegan tuku např. Romy

75 g pravého vanilkového cukru

320 g hladké mouky

100 g strouhaných skořápkovin (mandlí, lískových nebo vlašských ořechů)

špetka soli

na obalování:

asi 70 g pravého vanilkového cukru (opět moučkový cukr smíchaný s vanilkou nebo rozmixovaný vanilkový cukr např. Dr. Oetker)

Nejdříve si připravíme pravý vanilkový cukr: Přepodsívaný moučkový cukr smícháme s mletou pravou vanilkou (asi 2 g) nebo vložíme podélně rozříznutý vanilkový lusk do dózy s cukrem a necháme aspoň týden provonět.

Suché ingredience na těsto promícháme, přidáme na kousky pokrájené máslo a ručně zpracujeme těsto, které necháme několik hodin odležet.

Vyvalujeme mezi 2 igelitovými sáčky (či pečícími papíry), vykrájíme nebo vytvarujeme rohlíčky a pečeme na pečícím papíru asi 9 minut při 170°C. Ještě teplé obalujeme v připraveném cukru.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---