Vanilkové rohlíčky

Recepty

Dezerty

Vánoce

60 min

0



2.9

952

Budete potřebovat

Mouka hladká	380 g
Cukr moučka	150 g
Vanilkový cukr Vitana	2 ks
Máslo	310 g
Vejce tekutá	30 g
Citrónová kůra Vitana	1/3 lžičky
Vlašské ořechy	110 g

Skořice Vitana	1 g
Cukr moučka	200 g
Cukr s mandlovou příchutí Vitana	1 ks

Příprava receptu

Do prosáté mouky zamíchejte skořici, vlašské ořechy mleté a citrónovou kůru. Směs si dejte stranou. Do povoleného másla zamíchejte cukr moučku, vanilkový cukr a vejce. Vše propracujte a nakonec do tuku vpravte moučnou směs. Krátce propracujte. Vytvořte si váleček a zabalené těsto nechte odležet v lednici na 1 hodinu. Z těsta si vyválejte váleček a nakrájejte jednotlivé dílky. Z dílku si vytvořte rohlíček. Pečte na 180 °C dozlatova. Rohlíčky nechte částečně vychladnout a obalujte ve směsi cukru moučky, vanilkového cukru a mandlového cukru.