

Mandlovo - vanilkové rohlíčky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 8 min
Celkový čas: 1 h 8 min , Porce: 55

3543 kalorií , 10 g cukrů , 217 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovo-vanilkove-rohlicky>

Příprava

Mouku prosijeme a smícháme se 60 g moučkového cukru, s měkkým máslem, s mandlemi, žloutky a citronovou kůrou. Vypracujeme jemné těsto. Poté z těsta tvarujeme rohlíčky nebo kousky těsta vtlačíme do pomoučených formiček. Pečeme při 180° C, ihned po upečení je obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru. Konce rohlíčků můžeme namočit do čokolády. Jsou to lahodné rohlíčky, které se jen tak nepolámou.

Ingredience

- ✓ 240 g hladké mouky
- ✓ 180 g másla
- ✓ 120 g jemně mletých mandlí
- ✓ 160 g cukru moučky
- ✓ 2 žloutky
- ✓ troška citronové kůry
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru

Kategorie

Vánoce, Cukroví

