

Světlé vanilkové rohlíčky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 3h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 3h 50min , Porce: 32

2660 kalorií , 7 g cukrů , 161 g tuků , 41 g bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

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

Příprava

Prosejeme cukr, mouku a strouhané ořechy, rozkrájíme máslo a přidáme žloutek. Vše pečlivě propracujeme a zabalíme do potravinové fólie. Těsto necháme minimálně 2 hodiny uležet v lednici. Připravíme si dva plechy a tvarujeme rohlíčky. Pečeme na 160 °C asi 20 minut. Záleží na troubě, zda máme horkovzdušnou, plynovou nebo elektrickou. Ještě teplé rohlíčky obalujeme ve směsi vanilkového a moučkového cukru. Dáme do krabice a necháme uležet, tedy u nás se neuleží, ale zkuste to:-D.

Ingredience

- ✓ 25 dkg hladké mouky
- ✓ 14 dkg másla
- ✓ 7 dkg cukru moučky
- ✓ 7 dkg loupaných vlašských ořechů
- ✓ 1 žloutek

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví

