

Vanilkové rohlíčky s neloupanými mandlemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **25**

1676 kalorií , **9 g** cukrů , **58 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanilkove-rohlicky-s-neloupanymi-mandlemi>

Příprava

Mandle i se slupkou pomeleme, nebo dobře rozmixujeme. Na vál prosejeme mouku s cukrem a přisypeme mleté mandle.

Vychlazený tuk dáme na mouku a rozsekáme ho nožem na menší kousky. Vypracujeme těsto a utvoříme bochánek, který zabalený ve fólii dáme chladit nejméně na 30 minut. Těsto si můžeme připravit i dva dny předem. Těsto rozdělíme asi na 4 díly a z každého vyválíme váleček, který rozkrájíme na přibližně stejné kousky. Z jednotlivých kousků tvarujeme rohlíčky a klademe je na plech vyložený pečícím papírem. Vanilkové rohlíčky s mandlemi pečeme v předehřáté troubě při 180°C podle velikosti asi 10 - 12 minut. Mírně prochládlé je obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Ingredience

- 100 g mletých neloupaných mandlí
- 200 g tuku Stella
- 240 g hladké mouky
- 50 g moučkového cukru + moučkový a vanilkový cukr na obalení

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Cukroví

