



Vanilijevi rogljički

🕒 40–50 Min   

Priprava

- 1 Presejajte moko in jo skupaj z sladkorjem v prahu, limonino lupinico, maslom, orehi ter ščepecem soli pregnetite v gladko testo.
- 2 Testo oblikujte v valj ter ga eno uro pustite počivati v hladilniku.
- 3 Iz testa naredite majhne kroglice ter jih oblikujte v rogljiče v obliki polmeseca.
- 4 Pečico segrejte na 180°C. Piškote dajte na pekač obložen s papirjem za peko ter jih pecite 15 minut, do zlate barve. Pečico segrejte na 180°C. Piškote dajte na pekač obložen s papirjem za peko ter jih pecite 15 minut, do zlate barve.
- 5 Zmešajte sladkor v prahu ter bourbon vanilijev sladkor ter še vroče piškote prekrijte z mešanico.

NAMIG: Namesto masla lahko uporabite tudi margarino in pripravite vegansko različico.

6

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

200 g	Gladke moke
200 g	Masla
G	Sladkorja v prahu
80 g	Mletih orehov
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Limonina lupinica narezana

Za posip

100 g	Sladkorja v prahu
3 žlice	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu

