

Vanilijevi rogljički z burbonsko vanilijo

90—120 Min

Sestavine 8 Porcije

= Kotányi Produkte

Za krhko testo

150 g	Mletih mandljev
60 g	Sesekljanih lešnikov
270 g	Masla
2	Jajčna rumenjaka
300 g	Gladke moke
80 g	Sladkorja v prahu
2 vreč.	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 ščepec	Morska sol jodirana

Za dekorativni sladkor

100 g	Sladkorja v prahu
1 kos	Bourbon vanilija cela
1 vreč.	Bourbon vanilijev sladkor v prahu

Priprava

1. Mandlje, lešnike, moko, sladkor v prahu, vanilijev sladkor, sol, maslo na sobni temperaturi in oba jajčna rumenjaka zgnetite v gladko testo.
2. Testo oblikujte v zvitek, postavite v hladilnik in pustite počivati eno uro.
3. Nato zvitek testa narežite na enakomerne rezine, debele 1–2 cm, in jih oblikujte v rogljičke (v obliki polmeseca).
4. Položite jih na pekač, obložen s papirjem za peko, in pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju deset minut na 180 °C, dokler niso zlato rjavi.
5. Medtem zmešajte sladkor v prahu, vanilijev sladkor in sredico vanilijevih strokov, da pripravite dekorativni sladkor.
6. Takoj ko so piškoti pečeni in so še topli, jih posujte z dekorativni sladkorjem.
7. 1 kg testa zadošča za približno 80 piškotov.