



Vaniljevi rogljički z burbonsko vanilijo

🕒 90–120 Min

Priprava

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za krhko testo

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

Za dekorativni sladkor

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

- 1 Mandlje, lešnike, moko, sladkor v prahu, vaniljev 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, vaniljev sladkor in sredico vaniljevih 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.

