



Sestavine 30 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

160 g	Masla sobne temperature
50 g	Sladkorja
1 čajne žličke	♦ Bourbon vaniljeva pasta
70 g	Mletih orehov
200 g	Gladke moke
1 ščepec	♦ Sol himalajska
1 vrečka	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu

Vaniljevi rogljički

🕒 70—80 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprava

- 1 V skledi zmešajte sladkor, maslo in Bourbon vaniljevo pasto ter stepajte približno 5 minut, da dobite gladko zmes. Dodajte mlete orehe, moko in sol ter zgnetite mehko, gladko testo.
- 2 Oblikujte svaljek, ga zavijte v folijo za živila in postavite v hladilnik za 30 minut.
- 3 Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s papirjem za peko.
- 4 Testo razdelite na 30 delov. Vsakega oblikujte v valjček, mu rahlo zožajte konce in ga upognite v obliko rogljička.
- 5 Položite jih na pekač, med njimi pustite približno 5 cm razmika, in pecite približno 10 minut.
- 6 Po peki pustite, da se rogljički 2 minuti ohladijo na pekaču, nato jih previdno povaljajte v Bourbon vaniljevem sladkorju.
- 7 Ohladite jih na rešetki. Hranite v kovinski škatli v hladnem in temnem prostoru do 2 tedna.

