

Vanilkové rohlíčky

70—80 Min

Preparation

1. V míse míchejte cukr, máslo a pastu z vanilky Bourbon přibližně 5 minut, dokud se vše dobře nespojí. Přidejte mleté vlašské ořechy, mouku a sůl a vypracujte hladké, měkké těsto.
2. Z těsta vytvarujte váleček, zabalte ho do potravinářské fólie a dejte na 30 minut do lednice.
3. Troubu předehřejte na 180 °C (356 °F) a plech vyložte pečicím papírem. Těsto vyjměte z lednice a rozdělte na 30 kousků. Z každého kousku vyválejte malý váleček, zužte jeho konce a vytvarujte rohlíček.
4. 1. Rohlíčky rozložte na plech s rozestupy přibližně 5 cm a pečte asi 10 minut.

Ingredients 30 Portions

= Kotányi Produkte

160 g	Másla pokojové teploty
50 g	Cukru
1 ČL	Vanilkové pasty
70 g	Mletých vlašských ořechů
200 g	Hladké mouky
1 špetka	Himálajská sůl
1 bal.	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon