



Vanilkové rožky s Bourbon vanilkou

🕒 90–120 Min 🍪 🍪 🍪

Príprava

Ingrediencie 8 Porcie

🔥 = Kotányi Produkty

Na linecké cesto

150 g	Mandle, mleté
60 g	Lieskové orechy, nasekané
270 g	Maslo
2 ks	Vaječné žĺtky
300 g	Múka, hladká
80 g	Práškový cukor
2 sáčok	🔥 Vanilkový cukor Bourbon
1 štipka	🔥 Morská soľ jedlá jódovaná

Na ozdobný cukor

100 g	Práškový cukor
1 ks	🔥 Vanilka Bourbon
1 ks	🔥 Vanilkový cukor Bourbon

- 1 Mandle, lieskové orešky, múku, práškový cukor, vanilkový cukor, soľ, maslo izbovej teploty a obidva žĺtky najskôr vymiesime na hladké cesto.
- 2 Z cesta vytvarujeme valček a necháme 1 hodinu odpočívať v chladničke.
- 3 Potom cesto nakrájame na rovnomerné plátky s hrúbkou 1–2 cm a vytvarujeme z nich rožky.
- 4 Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C 10 minút do zlatista.
- 5 Medzitým zmiešame práškový cukor, vanilkový cukor a dužinu z vanilkových strukov na ozdobný cukor.
- 6 Hneď po upečení, keď sú koláčiky ešte teplé, posypeme ozdobným cukrom.
- 7 Z 1 kg cesta je približne 80 rožkov.

