

Ванильные рогалики

70—80 Мин.

Способ приготовления

1. В миске смешайте сахар и сливочное масло комнатной температуры до однородной массы. Добавьте молотые грецкие орехи, муку, соль и замесите гладкое, мягкое тесто.
2. Сформируйте из теста рулет, заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на 30 минут.
3. Разогрейте духовку до 180°C и застелите противень пергаментной бумагой.
4. Достаньте тесто из холодильника и разделите его на 30 частей. Каждую часть скатайте в небольшой цилиндр, сузьте концы и согните в форме полумесяца.
5. Разложите рогалики на противне, оставляя примерно 5 см между ними, и выпекайте около 10 минут.
6. После выпечки дайте печенью остыть на противне в течение 2 минут. Осторожно переложите их в миску с ванильным сахаром и хорошо обваляйте со всех сторон.
7. Выложите печенье на решетку для полного остывания. Хранить угощение можно в прохладном месте до 2 недель! Приятного аппетита!

Ингредиенты 30 Порции

= Kotányi Produkte

160 г	Сливочное масло
40 г	Сахар
70 г	Грецкие орехи
200 г	Мука
Щепотка	Соль морская
1 пакетик	Ванильный сахар с натуральной ванилью