



Składniki - Ilość osób: 30

♦ = Kotányi Produkty

160 g	Masło w temperaturze pokojowej
50 g	Cukier
1 łyżeczka	♦ ARCHIVE: Pasta z naturalną wanilią
70 g	Mielone orzechy włoskie
200 g	Mąka pszenna
1 szczypta	♦ Sól Himalajska
1 szt	♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Waniliowe rogaliki

⌚ 50–60 Min

Przygotowanie

- 1 W misce wymieszaj cukier, masło i pastę waniliową Bourbon przez około 5 minut, aż składniki dobrze się połączą. Dodaj mielone orzechy, mąkę i sól, a następnie zagnieć na gładkie, miękkie ciasto.
- 2 Uformuj ciasto w wałek, zawiń w folię spożywczą i schłódź w lodówce przez 30 minut.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 180°C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
- 4 Wyjmij ciasto z lodówki i podziel je na 30 części. Z każdej części uformuj mały wałeczek, zwężając końce, a następnie delikatnie zegnij go w kształt rogalika.
- 5 Ułóż rogaliki na blasze, zachowując około 5 cm odstępu, i piecz przez około 10 minut.
- 6 Po upieczeniu pozostaw ciasteczka na blasze na 2 minuty. Następnie ostrożnie przełóż je do miski z cukrem waniliowym Bourbon i obtocz.
- 7 Przełóż rogaliki na kratkę do całkowitego ostygnięcia. Przechowuj je w metalowej puszcze, w chłodnym i zaciemnionym miejscu, do 2 tygodni.

