

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 puszce, w chłodnym i zaciemnionym miejscu, do 2 tygodni.

Składniki - Ilość osób: 30

= Kotányi Produkte

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