

Vanilkové rohlíčky, které se povedou



Potřebuješ:

- 3 žloutky
- 12 dkg cukru
- 12 dkg strouhaných ořechů nebo mandlí
- 25 dkg másla pokojové teploty
- 30 dkg hladké mouky
- na obalování upečených rohlíčků: vanilkový a práškový cukr

A ještě nádobí a další věci: vál, plech, papír na pečení

Postup:

- 1 Smíchej na vále všechny suroviny, až vznikne vláčné těsto. Pak z něj vytvaruj kouli a dej asi na jednu hodinu do ledničky odležet.
- 2 Pak těsto rozděl na tři stejné díly. Z každého dílu vytvaruj váleček o průměru 3 cm a nakrájej z něj asi 3 cm hrubá kolečka.
- 3 Z kolečka udělej nejprve kuličku a z ní váleček, který zahneš do tvaru rohlíčku.
- 4 Rohlíček polož na pečicí papír na plech a až bude plný, dej jej asi na 15 minut do trouby předehřáté na 170 °C. Dej pozor, aby rohlíčky v troubě příliš neztmavly.
- 5 Ještě horké rohlíčky obal ve vanilkovém cukru.



Mňam!!!

Tvarovat tyhle rohlíčky zvládnou i děti, protože se nelámou. Z jedné dávky uděláte 50 až 55 kousků.