Maminčiny vanilkové rohlíčky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

280 g	hladká mouka
80 g	cukr moučka
80 g	jemně umleté lískové či vlašské oříšky
200 g	máslo
2 ks	žloutek
	nastrouhaná citronová kůra z chemicky neošetřeného citronu
4 ks	vanilkový cukr
50 g	cukr moučka (na obalení rohlíčků)



Postup přípravy

Do mísy nasypeme hladkou mouku s moučkovým cukrem a najemno namletými oříšky. Přidáme změklé máslo, žloutky a citronovou kůru. Z těchto ingrediencí zpracujeme hladké těsto, které vytvarujeme do válečku, zabalíme do potravinářské fólie a necháme do druhého dne odležet v ledničce. Druhý den z těsta tvarujeme rohlíčky (můžeme buď tradičně rukama nebo existuje i forma na vanilkové rohlíčky) a ty vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180° Celsia po dobu 8 až 10 minut (podle velikosti) dorůžova. Horké upečené rohlíčky obalíme ve vanilkovém cukru smíchaném s moučkovým cukrem.

Poznámka: *Chcete-li vyzkoušet trochu zdravější variantu vanilkových rohlíčků, pusťte se spolu s námi do přípravy* ***vanilkových rohlíčků z pohankové mouky*** *– recept na ně přinášíme ZDE*