# Rychlé vanilkové rohlíčky bez ořechů

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 450 g | hladká mouka |
| 220 g | moučkový cukr |
| 2 balíčky | vanilkový puding |
| 1/2 ks | vanilkový lusk (případně 1 balíček vanilkového cukru) |
| 4 ks | žloutky |
| 230 g | máslo |
| 100 g | moučkový cukr (na obalování) |
| 1/2 balíčku | vanilkový cukr (na obalování) |



## Postup přípravy

Mouku s cukrem a pudingem prosejeme do mísy. Semínka z vanilkového lusku vyškrabeme špičkou nože a přidáme k suché směsi. Nakonec vmícháme žloutky a změklé máslo. Rukama vypracujeme hladké těsto. Pokud se lepí, přisypeme mouku. Ze vzniklého těsta můžeme ihned tvarovat drobné rohlíčky. Ty poté pečeme na 180 stupňů po dobu přibližně 15 minut, dokud nezačnou lehce zlátnout. Ještě horké je obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.