

Vanilkové rohlíčky z pohankové mouky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	hladká pohanková mouka
200 g	máslo
100 g	jemný třtinový cukr
120 g	nasekané lískové oříšky
2 lžíce	tekutý med
1 ks	dřeň z vanilkového lusku (popř. vanilková pasta či extrakt)
	moučkový cukr (na posypání)



Postup přípravy

Do pohankové mouky přidáme změkklé máslo a třtinový cukr. Vmícháme i nasekané oříšky, tekutý med a vanilku (dřeň z lusku, pastu či extrakt). Všechny suroviny zpracujeme a vytvoříme z nich křehké těsto, které dáme na noc odležet do lednice. Druhý den z těsta vytvoříme váleček o průměru zhruba 2 cm a ten rozkrájíme na malé kousky. Z nich rukou tvarujeme rohlíčky, které položíme na plech vyložený pečicím papírem. Dáme do předehřáté trouby na 150 stupňů Celsia a pečeme asi 15 minut dozlatova. Ještě teplé rohlíčky obalíme v moučkovém cukru a máme hotovo.