

Vídeňské mandlové rohlíčky

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Mandle nameleme. Všechny suroviny smícháme dohromady v hladké těsto. Necháme ztuhnout v lednici přes noc. Pak vytvarujeme rohlíčky a pečeme na 170 stupňů program horní-dolní pečení do růžova. Upečené horké rohlíčky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Ingredience

- Vejce - 50 g
- Mandle jádra 200 g - 120 g
- Cukr krystal - 60 g
- Vanilkový cukr Dia 40 g - 40 g
- Cukr moučka - 150 g
- Citronová kůra strouhaná 25 g - 2 g
- Mouka pohanková nativní 400 g - 120 g
- Rýžová mouka bez lepku 1000 g - 120 g
- Krajanka máslo 250 g - 180 g

