

Vanilkové rohlíčky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Suché suroviny promícháme - cukru dáme jen 50 g, přidáme změkklý tuk, žloutek a rozemleté ořechy. Dobře prohněteme a necháme odležet asi 1 hodinu, nejlépe však přes noc v chladu. Z těsa tvarujeme rohlíčky tradičním způsobem nebo si vyválíme silnější plát těsta a kulatou formičkou vykrajujeme půlměsíčky. Ty pokládáme na plech s pečícím papírem. Pečeme při teplotě 170 stupňů do zružovění. Ještě teplé obalujeme ve směsi cukru s vanilkou.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 190 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 70 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 160 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 50 g

