

Vanilinové rohlíčky bez lepku

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Obsah sáčku vysypeme na vál, přidáme 100 g másla a 1 vejce. Vypracujeme hladké těsto, které necháme 2 hodiny v lednici odpočinout. Těsto postupně odkrajujeme, tvarujeme jednotlivé rohlíčky a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C dozlatova cca 10-12 minut. Vlažné rohlíčky (teplé se lámou) obalujeme ve směsi moučkového a vanilinového cukru.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 40 g
- **Vanilinové rohlíčky bez lepku 295 g** - 295 g

