

# Vanilkové rohlíčky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 3h 25min , Porce: 10

**3523** kalorií , **8 g** cukrů , **229 g** tuků , **50 g** bílkovin

**Autor:** labe

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vanilkove-rohlicky>

## Příprava

Ingredience smícháme a vypracujeme těsto. Dáme do ledničky odpočinout minimálně na 2 hodiny (já nechávám do druhého dne).

Z těsta vytvoříme váleček a krájíme ho na stejné kousky. Z těch poté tvarujeme rohlíčky, vkládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě dozlatova. Ještě teplé rohlíčky obalujeme v cukru, kde jsme přidali vanilkový cukr. Ukládáme do krabiček a necháme proležet, aby rohlíčky změkly.

## Ingredience

- 28 dkg hladké mouky
- 20 dkg másla
- 10 dkg mletých ořechů
- 10 dkg cukru moučka
- 1-2 balení vanilkového cukru

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

