

Staročeské vanilkové rohlíčky

Tento recept se v naší rodině dědí z generace na generaci. Jeho kouzlo tkví v pražení ořechů, které dají rohlíčkům skvělou a zároveň výraznou chuť. Jen si u pražení dejte pozor, aby vám mlsní strážníci ořechy nesnědli dříve, než je umelete! Samotným pražením ořechů totiž provoníte celý domov a přitáhnete do kuchyně i vaši drahou polovičku 😊

Ingredience:

- 20 dkg másla
- 7 dkg moučkového cukru
- 30 dkg hladké nebo špaldové mouky (zdravější varianta)
- 10 dkg liskových oříšků opražených a oloupaných
- Trochu moučkového cukru na obalení s pravou vanilkou (vanilkový lusk)



Postup:

Předejdeme si troubu a vložíme do ní liskové oříšky. Opražíme je a ještě teplé oloupeme. Dejme si s nimi práci, i když nám je nepůjde oloupat, rohlíčky díky opraženým ořechům získají nevšední chuť. Oříšky umelte, zpracujte těsto a dejte jej do lednice na chvíli odležet (ideálně až do druhého dne). Rozdělte jej na několik částí, uválejte menší válečky a z nich nožem ukrojte malé kousky těsta. Tvarujte rohlíčky, poté pečte v troubě. Ještě teplé je obalte v moučkovém cukru s pravou vanilkou.



© Napsala Lenka Černá
Kouč v oblasti osobního rozvoje
(práce, peníze, vztahy, zdraví)

Email: cerna@mindsoft.cz

www.mujevztah.cz www.mamdepku.cz www.mujkouc.cz www.mezdravi.cz

Tento článek můžete využít pro své potřeby, pokud uvedete informace o autorovi, jeho email a odkaz na www stránky.