

Rogaliki waniliowe



Składniki

blacha uniwersalna

280 g - mąki

210 g - masła

70 g - zmielonych
migdałów

70 g - cukru

opakowanie cukru

waniliowego

cukier puder

Opis wykonania

Rogaliki waniliowe ze zmielonymi migdałami

Z podanych składników przygotować kruche ciasto. Odstawić co najmniej na jedną godzinę. Ilość ciasta wystarcza na ok. dwie blachy. Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia. Z ciasta uformować wałek i pokroić go na plastry jednakowej grubości. Z każdego plastra uformować w rękę rogalik. Ułożyć na blasze i piec w podany sposób. Jeszcze gorące rogaliki posypać cukrem pudrem.

Sposób nastawiania:

Grzanie górne/dolne 150-170°C, 20-30 minut.

Wskazówka: czas pieczenia drugiej blachy ulega skróceniu o ok. 5-10 minut.