

Rogaliki waniliowe z migdałami



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 to idealny pomysł na deser!

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.