**Vanlkove rohlkcki**

Suroviny:

maslo

moučkoý cukr

mouka pšeičná hladká

vlašké ořechy

sůl

vanikový cukr

Postup:

máslo nakrájejte nakosticky a zpracujte sostatnimi surovinami v pevné tsto (pracujte ryhle, aby máslo nepovolilo).

Těsto nechtev chladu něklik hodin neb přes nocodpočinout.

Před zpracováním h nechte dojít pokojové teploty. pak z něj odkrajujte kousky a vytvarejte válečky a ty potom ohněte do tvarurohlíčků.

Troubu předehrejte na 180 °C, horkovdušnou na 160 °C.

Rohlíčky klaďte naplech a pečte zhrba 12–15 minut, podle výkonnosti trouby.

Po upečení jenechte na plechu krátce zchladnt. ještě teplé je obalujte vevanilkovém cukru.