

Napsal uživatel Katka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

Suroviny

200 g hladké mouky

120 g tuku

80 g mletých ořechů

30 g práškového cukru

100 g vanilkového cukru na obalení

Postup

Na vále vypracujeme těsto, utvoříme z něj dlouhý váleček a rozdělíme ho asi na 40 dílků. Z každého dílku utvoříme jeden rohlíček. Pečeme v prudké troubě. Teplé rohlíčky obalujeme ve vanilkovém cukru. Lépe chutnají, když je necháme 10 - 14 dní odležet.