



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Vanilkové rožky

Na vanilkové rožky budete potrebovať (cca 130 ks):

250 g hrubej múky
200 g hladkej múky
90 g mletých vlašských orechov
90 g práškového cukru
250 g masla izbovej teploty
práškový a vanilkový cukor na obalovanie

A TAKTO NA TO:

Do misy navážte hrubú, hladkú múku, mleté orechy a práškový cukor. K sypkým surovinám pridajte maslo izbovej teploty a rukou zamiešajte. Misu prikryte potravinovou fóliou a nechajte cesto 1 hodinu odpočívať pri izbovej teplote.

Z cesta tvarujte valčeky s priemerom cca 1 cm. Valček potom krájajte na menšie valčeky s dĺžkou asi 7 cm, ohnite ich do tvaru podkovičky a ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov 12 až 15 minút. Rožteky by nemali veľmi zhnednúť, preto dávajte pozor, aby ste ich neprepiekli. Takmer ihneď po upečení, ešte za horúca obalujte vanilkové rožky v zmesi práškového a vanilkového cukru v pomere 3:1.

Tip: V prípade, že sa vám pri vypracovávaní valčekov s cestom pracuje trochu ťažšie, namočte si končeky prstov v miske s vodou, cesto jemne navlhne a trochu sa poddá.