

Rożki waniliowe

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Rożki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 20 dag
- migdały zmielone - 10 dag
- masło - 15 dag
- cukier - 10 dag
- żółtka - 2 szt.
- laska wanilii -
- cukier puder - 5 dag
- cukier waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło utrzeć na puszystą masę z dodatkiem cukru.
- 2.** Laskę wanilii przekroić wzdłuż, miąższ dodać do uartego masła razem z żółtkami i zmiksować na jednorodną masę, wsypać mąkę, zmielone migdały i wymieszać na jednorodne ciasto
- 3.** Z ciasta uformować trzy wałki o średnicy ok 2 cm, zawinąć w folię i chłodzić przez godzinę w lodówce
- 4.** Wałeczki z ciasta pokroić w plasteki o grubości ok 1,5 cm, zrolować w małe rożki, ułożyć na natłuszczonej blasze i piec ok 15 min w temp 180 C
- 5.** Cukier puder wymieszać z cukrem waniliowym, jeszcze gorące upieczone rożki obtoczyć w tej mieszance i odstawić do ostudzenia.