

RECEPT

Vanilkové rohlíčky s pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 40 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCÍ

45 g cukru krupice

120 g změkklého másla

1 vanilkový lus

60 g mletých mandlí

120 g pomazánky Nutella®

140 g hladké mouky



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Do mísy vsypeme cukr, přidáme na kostičky nakrájené změklé máslo a semínka vyškrábnutá z vanilkového lusku.

Utřeme do pěny.



2

Přidáme mleté mandle a mouku a vypracujeme hladké těsto. Mísu přikryjeme potravinovou fólií a těsto dáme na 30 minut podchládit do mrazáku.

Předehřejeme troubu na 170 °C (340 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.



3

Odleželé těsto rozdělíme na 16 stejně velkých kousků a modelujeme z nich rohlíčky. Klademe je na plech vyložený papírem na pečení.

Plech s rohlíčky vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme je 15 minut, až rohlíčky mírně zezlátanou.

Upečené rohlíčky vyndáme z trouby a necháme zcela vychladnout.

**4**

Mezitím dáme pomazánku Nutella® do malé misky, malý kastrol naplníme 500 ml vařící vody a misku s pomazánkou Nutella® umístíme nad kastrol. Asi 5 minut ohříváme a mícháme, až pomazánka změkne.

Ve změkklé pomazánce Nutella® rohlíčky namáčíme.

Cukroví necháme asi 20 minut zchladnout.