

# Vaniljevi rogljički (vaniljevi polmeseci) z Nutello®

Lahko

2 h 40 Min.



## SESTAVINE

### ZA 16 PORCIJE

120 g mehkega masla

45 g sladkorja

60 g mletih mandljev

140 g moka

120 g Nutelle®

1 strok vanilje

## KORACI



1

Razpolovite strok vanilje z nožem po dolžini in postrgajte semena.

Zmešajte skupaj maslo, ki ste ga razrezali na majhne kocke, s sladkorjem in vaniljevimi semeni.



2

Zgnetite pripravljeno z mletimi mandlji in moko, dokler testo ne postane enotna zmes. Prekrijte skledo s prozorno folijo in dajte testo v hladilnik za 30 minut.

Segrejte pečico na 170°C (340°F) in pecite na srednji rešetki.



3

Vzemite majhno količino testa, ga oblikujte v polmesec, nato pa ga položite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko. Enako naredite s preostalim testom, da oblikujete 16 piškotov.

Pecite 15 minut (oziroma do takrat, ko so zlato obarvani).

Vzemite iz pečice in pustite, da se popolnoma ohladijo.

**4**

Medtem prelijte Nutello v majhno skledico, napolnite majhno posodo s 500 ml vrele vode in položite skledico z Nutello na posodo z vodo. Pustite, da se mehča približno 5 minut.

Pomočite polovico vsakega piškotka v zmehčano Nutello.

Pustite, da se piškotki ohlajajo približno 20 minut.