

Vanilkové rožteky s vlašskými orechami



Suroviny:

150 g hladka muku
20 g praskovy cukor
100 g studene maslo
50 g mlete vlasske orechy
1 zltok
2 balicky vanilikovy cukor (davala som naozaj vanilkovy, nie vanilinovy)
praskovy cukor na obalovanie

Postup

Nakyprenu muku premiesame s praskovym cukrom, vanilkovym cukrom a mletymi orechami.

Pridame 1 zltok a na male kocky nakrajane studene maslo.
Rychle vypracujeme cesto, zabalime ho do folie a odlozime na 1 hodinu do chladnicky.
Odlezane cesto rozdelime na 4 rovnake casti.

Kazdu cast znovu rozdelime na 4 casti.

No a kazdu stvrtinku rozdelime na 3 casti a ta jedna tretinka tvori jeden roztek.

Hotove rozteky kladieme na plech, vystlaty papierom na pecenie.

Pecieme v predhriatej rure na 180 stupnov a pecieme nejakych 10 az 12 minut, kontrolujte si to podla svojej rury.

Rozteky nechame uplne vychladnut a az potom ich prekladame z plechu.

Vacsina odporucanie znie, ze rozteky sa maju obalovat v cukre este horuce, ale ja to nerobim, mne sa skratka tie rozteky strasne lamu.

Takze ich cukrujem az po uplnom vychladnuti.