

## VÍDEŇSKÉ VANILKOVÉ ROHLÍČKY

### Na vanilkové rohlíčky potřebujeme:

- 250 g hladké mouky
- 100 g mletých vlašských oříšků
- 60 g práškového sladidla [FAN BŘEZOVÝ CUKR](#)
- 180 g másla
- 2 žloutky
- na obalení [FAN CUKŘENKA - BŘEZOVÝ CUKR S VANILKOU](#)

### Postup:

Z uvedených surovin důkladně zpracujeme hladké těsto, ale snažíme se pracovat rychle, aby se máslo pod rukami neroztopilo. S těstem můžeme hned pracovat, nebo ho zabalíme do potravinářské fólie a necháme v lednici.

Z těsta vyválíme váleček, ten pak nakrájíme na menší a hlavně stejné kousky. Rukou tvarujeme rohlíčky, které přeneseme na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme v předem vyhřáté troubě na **180 °C asi 10 minut**.

Po upečení ještě teplé posypeme [FAN CUKŘENKOU](#) - Březový cukr s přírodní vanilkou. Tento postup ještě zopakujeme před servírováním, aby byly vídeňské vanilkové rohlíčky krásně pokryté jemným cukrem a voňavé.

**TIP:** Březový cukr neboli xylitol se báječně hodí jako náhrada klasického řepného cukru, a využít se dá úplně stejně. V naší databázi máme spousty vyzkoušených receptů, např. [Rýžový nákyp s meruňkami](#) zahřeje na těle i na duši :)

