Mandlové rohlíčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g másla
250 g moučkového cukru
1 sáček vanilkového cukru
1 vejce
125 g maizeny
250 g hladké mouky
2 lžičky prášku do pečiva
125 g mletých mandlí
1-2 balíčky čokoládové polevy

Postup

Do mísy vložíme změklý tuk, cukr, vanilkový cukr, prášek do pečiva, vejce, maizenu, 0,3 mouky a mandle. Vše dobře promícháme a přidáme zbylou mouku, těsto propracujeme a dáme do chladna. Plech vyložíme papírem na pečení, těsto naplníme do stříkačky a stříkáme rohlíčky. Pečeme ve vyhřáté troubě a po upečení klademe na rošt a necháme vychladnout. Poloviny rohlíčku máčíme v čokoládové polevě.