# Nugátové rohlíčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g nugátu
100 g změklého másla
1 vejce
25 g cukru
3 bal. vanilkového cukru
špetka soli
300 g hladké mouky
půl lžičky prášku do pečiva
200 g bílé čokoládové polevy
30 g pestré cukrové drti na ozdobení

## Postup

Nugátovou hmotu a máslo zpracujeme. Přidáme vejce, cukr, vanilkový cukr a sůl. Vše zpracujeme s moukou a práškem do pečiva. Chladíme 60 minut. Troubu předehřejeme na 175 stup. Z těsta tvoříme 3 cm silné válečky, které rozkrájíme na 1cm silná kolečka. Z koleček zformujeme rohlíčky a pečeme 10 minut. Polevu rozpustíme ve vodní lázni. Polovinu rohlíčku namočíme v polevě a posypeme cukrovou drtí, dáme ztuhnout.