

Rogaliki waniliowe

Autor: **tatiana**Przepisów: **21** Ocena: **1434**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- migdaly, 100dag
- maki pszenna, 280 dag
- cukier waniliowy, 4 lyzeczki
- zimne maslo, 200dag
- cukier, 50dag

Sposób przygotowania:

- 1 Migdaly sparzyc wrzatkciem, obrac ze skory, zemlec. Szybko zagniesc ciasto z maki cukru waniliowego, zimnego masla pokrojonego w kawalki, migdalow i cukru. Formowac waleczki o grubosci olowka i dlugosci 5 cm. w kształcie rogalikow. Ciasteczka ukladac na blasze wylozonej papierem do pieczenia. Piec w tem. 140 st ok 10-15 min.

Twoje notatki do przepisu: