

Vanilkové rohlíčky



Ingredience:

300 g hladké mouky

100 g moučkového cukru

200 g másla (neslaného)

100 g mletých ořechů (používám Just Almond Meal z Trader Joe's)

1 vanilkový cukr

1 vejce

moučkový cukr smíchaný s vanilkovým cukrem na obalení hotových rohlíčků

Postup:

Mouku, cukr, mleté ořechy, máslo, vanilkový cukr a vejce zpracujeme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Necháme minimálně hodinu odpočinout v ledničce. Z těsta tvarujeme malé rohlíčky. Pečeme do zlatova ve vyhřáté troubě. Po upečení ještě teplé rohlíčky obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Vanilla Crescents



Dough:

1 ½ cup of flour

½ cup and 2 tablespoons of powdered sugar

1 stick and 6 tablespoons of unsalted butter

½ cup chopped almonds (the best is Just Almond Meal from Trader Joe's)

1 vanilla sugar

1 egg

Garnish: *Powdered sugar with vanilla sugar*

Directions:

Mix all ingredients into dough. Refrigerate for about one hour, form small pieces of dough into crescent shape. Place on parchment paper on a baking sheet, bake in preheated oven at 330 F until golden (about 10 min). Let cool.

While still warm, roll them in powdered sugar.

When they are completely cool, transfer to an airtight container. These will keep several weeks.