



JERNEJ KITCHEN

VANILIJEVI ROGLJIČKI

Vanilijevi rogljički so klasični na vsaki praznični mizi. Ti so krhki, fini in posuti z vanilijevim sladkorjem. Odlično se tudi hranijo.

ZA	60	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	2	X 15 MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT (+ POČITEK)

VANILIJEVI ROGLJIČKI

40 g mletih lešnikov

60 g mletih orehov

250 g gladke bele moke

1 ščepl soli

200 g masla

70 g sladkorja v prahu

1 vrečka vanilin sladkorja (Dolcela)

POSIP

100 g sladkorja v prahu

2 vrečki vanilin sladkorja (Dolcela)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

električni mešalnik

živilska folija

skodelica

pekač

PRIPRAVA TESTA

V skledo damo mlete lešnike, mlete orehe, gladko belo moko in ščepl soli. Premešamo, da se sestavine povežejo. Maslo sobne temperature narežemo na kocke in ga damo v ločeno skledo. Dodamo sladkor v prahu in vanilin sladkor in premešamo z električnim mešalnikom z nastavki za gnetenje testa, da se sestavine povežejo, niso pa penasto stepene. Dodamo suhe sestavine in na hitro premešamo, nato pa z rokami zagnetemo v enotno zmes. Skledo pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 1 uro.

PRIPRAVA

Večji pekač obložimo s papirjem za peko. Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 190 °C. Pripravimo posip. V skodelico stresemo sladkor v prahu in dve vrečki vanilin sladkorja. Premešamo in postavimo na stran do uporabe.

OBLIKOVANJE

Testo vzamemo iz hladilnika. Iz testa vzamemo zvrhano žličko mase (približno 10g) in vsako kroglico najprej oblikujemo v kroglo. Na delovni površini s prsti najprej oblikujemo v svaljek, tega pa oblikujemo v rogljiček. Vsak rogljiček postavimo na pripravljen pekač. Postopek ponavljamo, da dobimo približno 60 rogljičkov. Pazimo, da imajo rogljički med pečenjem dovolj prostora.

PEČENJE

Postavimo v pečico in pečemo 13 - 15 minut pri 190 °C, oziroma tako dolgo, da so lepo zlato zapečeni. Pečene vzamemo iz pečice, počakamo, da se ohladijo, nato jih