

# Vanilijevi rogljički

## SESTAVINE:

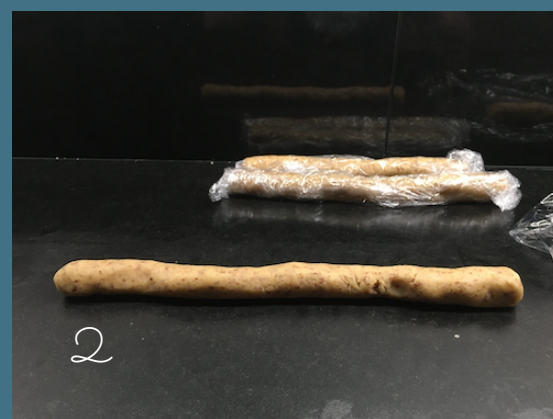
200 G MOKE  
175 G MASLA  
100 G MLETIH MANDLJEV  
80 G SLADKORJA  
ŠČEP SOLI  
2 RUMENJAKA  
NOŽEVA KONICA MLETE VANILIJE

ZA DODATEK: MALO MLETEGA  
SLADKORJA Z VANILIJO



## PRIPRAVA

1. VSE SESTAVINE (RAZEN MLETEGA SLADKORJA) ZGNETEMO V GLADKO TESTO.
2. OBLIKUJEMO 4 ENAKO DEBELE SVALJKE, KI JIH ZAVIJEMO V FOLIJO ZA ŽIVILA IN DAMO ZA 1 URO V HLADILNIK.
3. ČEZ 1 URO PEČICO SEGREJEMO NA 175 STOPINJ CELZIJA (ZGORNJI IN SPODNJI GRELEC).
4. VSAK SVALJEK RAZREŽEMO NA ENAKO VELIKE KOŠČKE.
5. IZDELAMO MAJHNE SVALJKE IN JIH OBLIKUJEMO V ROGLJIČKE, KI JIH POLAGAMO NA PEKAČA, OBLOŽENA S PAPIRJEM ZA PEKO.
6. PEČEMO JIH PRIBLIŽNO 15 MINUT.
7. KO JIH VZAMEMO IZ PEČICE, JIH ŠE NEKAJ MINUT PUSTIMO NA PEKAČU, DA SE MALO OHLADIJO, SAJ SO VROČI ŠE ZELO KRHKI IN SE LAHKO ZLOMIJO!
8. ŠE MLAČNE POVALJAMO V MLETEM SLADKORJU, V KATEREGA SMO ŽE PREJ VMEŠALI NEKOLIKO MLETE VANILIJE.



Dober tek!

Lepo  
praznike!