

# VANILIJEVI ROGLJIČKI

## Sestavine (za en pekač):

150 g moke

120 g masla

3 žlice mleka

3 g kvasa

ščepec sladkorja

1 vanilijev sladkorja

## Za posip:

1 vanilijev sladkor

nekaj žlic sladkorja, navadnega ali v prahu

## Postopek priprave:

V skodelico daj 3 žlice mlačnega mleka in ščepec sladkorja ter pomešaj, da se sladkor stopi. V skodelico nadrobi majhen košček kvasa, približno 3 grame. Pusti, da kvas začne rahlo vzhajati v mleku.

Med tem časom se loti priprave testa. V večjo posodo stresi 150 g bele moke, 120 g masla, ki ga z manjšim nožem nareži na manjše kose. Maslo naj bo pred uporabo nekaj časa na sobni temperaturi, da bo mehko in ga boš lažje zgnedel v testo. Dodaj še 1 vanilijev sladkor in v mleku stopljen kvas.

Vse skupaj dobro pregneti v testo in ga vsaj za pol ure postavi v hladilnik.

Iz testa oblikuj enako velike rogljičke in jih zlagaj na pekač, obložen s peki papirjem. Najlažje je, da testo najprej z rokami zvaljaš v klobaso, in nato od nje odtrgaš (ali odrežeš) enako velike kose, ki jih povaljaj v dlaneh in oblikuj rogljičke. Polagaj jih na pekač, kot kaže spodnja slika.



Pečico ogrej na 180 °C in peci približno 15 minut. Ko se rogljički pečejo, zmelji vanilijev sladkor in navadni skupaj, da dobiš sladkor v prahu. V tem dišečem sladkorju povaljaj še tople rogljičke.

Postrezi jih skupaj z zimskim čajem!

