

## Ingrediencie

cesto: 280 g hladkej múky, 50 g mletých mandlí, 50 g mletých lieskovcov, 75 g práškového cukru, 1/2 vanilkového cukru, 2 žĺtky, 200 g Hery, 2 ČL instantnej kávy (prášok, nie tekutú)

na obalenie: práškový a vanilkový cukor

## Postup

Na dosku preložíme múku a práškový cukor, pridáme ostatné suroviny a rukami vypracujeme hladké cesto. Necháme aspoň hodiny v chlade odpočinúť.

Potom ho rozdelíme na štvrtiny, z každej časti vyvaľkáme dlhý valček a nakrájame ho na kúsky veľkosti orechu. Z každého kúsku vytvarujeme rohlíček, ktorý preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180-190 stupňov 8-10 minút. Po upečení ešte teplé obalujeme v práškovom cukru zmiešanom s vanilkovým.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)



