

NajPečenie



Potrebuje:

600 g	múka hladká
250 g	Palmarín
300 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
1 bal.	vanílinový cukor
2 ks	vajce

Celkový čas prípravy:	15 min.
Čas pečenia:	10 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Linecké koláčky

Recept s fotopostupom, ktorý sa dedí z generácie na generáciu.



Postup:



Do misy si pripravíme všetky přísady.



Všetky přísady zmiešajte a vypracujte cesto, ktoré rozval'káte na pomúčenej doske, na cca 5mm hrubý plát. Vykrajujte z neho rôzne tvary. Vykrojené tvary ukladajte na plech.



Pečieme pri 180°C asi 10 min., alebo kým nie sú koláčky zlatisté. Po upečení ich nechajte vychladnúť.



Prípravte si čokoládovú polevu vo vodnom kúpeli - 100g Cery a 100g čokolády na varenie. Hotové koláčky ozdobte polevou.