

NajPečenie



Potrebuje:

750 g	múka hladká špeciál
250 g	cukor práškový
500 g	Palmarín
1 ks	citrónová kôra strúhaná
3 ks	žltok
	džem
150 g	čokoláda
50 g	Cera
troška	olej

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	6 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Linecké pečivo

Klasické linecké koláčiky, namáčané v čokoláde.



Postup:



Pripravíme si suroviny.

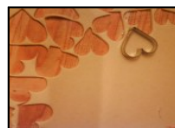
Do väčšej misky preosejeme múku, pridáme práškový cukor, citrónovú kôru, žĺtky a Palmarín. Vymiesime cesto.



Vysypeme na dosku, na ktorej sa nám bude cesto ľahšie miesiť. Treba mať trpezlivosť, všetko sa po čase pekne spojí.



Potom ho pekne do hladka vymiesime. Cesto si po častiach rozvalkáme a vykrajujeme rôzne tvary.



Napríklad srdiečka.

NajPečenie



Alebo kvietky. Podľa toho aké formičky máme. Upečieme. Pri pečení dávame pozor, aby sa nespálili. Po upečení zlepujeme marmeládou.



Zlepené ozdobíme čokoládovou polevou.