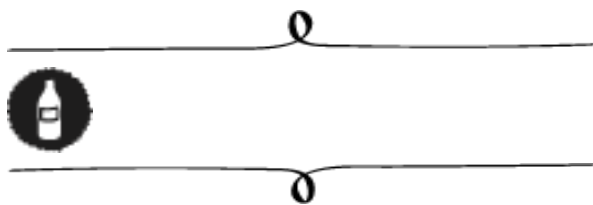


NajPečenie



Linecké koláče

Pripomínajú spomienky na detsvo, vynikajúce!



Potrebuje:

900 g	múka hladká
400 g	cukor práškový
650 g	Palmarín
2 ks	vanilka
4 ks	žltok
1 ks	vajcia
	citrónová kôra strúhaná
	lekvár pikantný
200 g	čokoláda na varenie
100 g	Cera

Postup:



Múku, cukor, Palmarín, vanilku, žltky, vajce a citrónovú kôru zmiesime. Ja to robievam večer a cez noc nechám stát'. Na druhý deň rozgúľam na hrúbku cca 3 mm a vykrajujem rôzne tvary - motívy záležia od príležitosti. Je to väčšia dávka. Až na sedem plechov. Pečiem pri teplote 150 °C cca 8 min.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	8 min.
Teplota pečenia:	150 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-