

NajPečenie



Dvojfarebné intarzované linecké pečivo

Rozmanité a originálne linecké pečivo, vhodné na každú sviatočnú príležitosť aj s fotopostupom.

Potrebuje:

250 g	Palmarín
350 g	múka hladká špeciál
150 g	cukor práškový
3 ks	žltok
1 lyžica	kakao

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Postup:



Pripravíme si suroviny. V mise spolu zmiešame všetko (okrem kakaa) na hladké cesto.



Do jednej polovice pridáme lyžicu kakaa. Zabalíme do fólie a minimálne na 1 hodinu dáme do chladu odležať.



Cesto vyvalkáme na trochu hrubšie, asi 4-5 mm, pretože tieto koláčiky sa nezliepajú, ako klasické. Začínáme vykrajovať. Na jeden koláčik používame 2 formičky, menšou vykrojíme stred. Tento neodhadzujeme, ale vložíme ho do väčšieho koláčika inej farby.

NajPečenie



Takto to vyzerá pred pečením, stredy jemne popritláčame, aby sa nám chytili o okraje.



Dáme piecť, max. 10 minút. Takto to vyzerá po upečení, neposýpam to už cukrom, samo o sebe je to pekné.



Zdobeniu a spájaniu tohto dvojfarebného pečiva sa však medze nekladú.