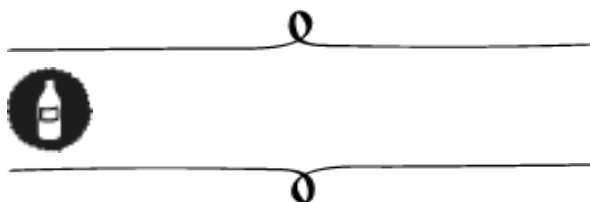




Linecké citrónové koláčky

Tieto citrónové koláčky očaria malých aj veľkých a sú veľmi chutné.



Potrebuje:

400 g	múka hladká
250 g	Palmarín
120 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor
1/2 bal.	prášok do pečiva
2 ks	žltok
1 ks	bielok
125 g	cukor práškový
troška	citrónová šťava

Postup:

Všetky suroviny spolu vymiesime. Vymiesené cesto necháme odstáť ca. 1/2 hodinu. Potom rozvalkáme na 4 - 5 mm hrúbku a vykrajujeme rôzne tvary. Poukladáme na plech vystlaný papierom a pečieme pri 180 - 200 stupňoch. Hotové koláčky spájame ríbezľovým lekvárom. Citrónová poleva: Vyšľaháme bielok s cukrom a troškou citrónovej šťavy.

Celkový čas prípravy:	120 min.
Čas pečenia:	12 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-