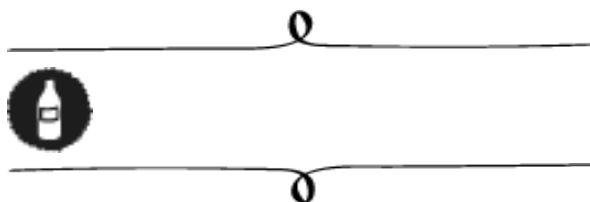


NajPečenie



Linecké hviezdčky

Tradičné sviatočné pečivo, ktorého sa nikdy neprežete :)



Potrebuje:

250 g	Palmarín
350 g	hladká múka
120 g	práškového cukru
3 ks	žĺtko
1 ks	vanilkový cukor

Postup:

Na pracovnej doske preosejeme múku, pridáme cukor, zmäknutý Palmarin, trochu rozrobíme cesto a potom pridáme žĺtko. Rukami vypracujeme cesto, ktoré necháme hodinu až dve odpočívať v chladničke. Na pomúčenej doske vyvalkáme tenší plát, z ktorého vykrajujeme hviezdčky a ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri 175 ° C približne 7 minút. Záleží od veľkosti vykrajovaných sušienok. Menšie hviezdčky sa pečú približne 7 minút, kým nedostali zlatý nádych.

Dobrý tip: Ak chcete mať pečivo viac prevoňané, pridajte do cesta trochu čerstvo nastrúhanej citrónovej kôry :)

Celkový čas prípravy:	120 min.
Čas pečenia:	7 min.
Teplota pečenia:	175 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-