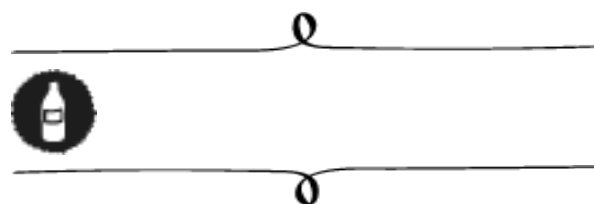


# NajPečenie



## Linecké koláčiky

Ako stvorené ku kávičke



### Potrebuje:

<b>170 g</b>	cukor práškový
<b>2 ks</b>	vajcia
<b>2 lyžica</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>250 g</b>	Palmarín
<b>1 ks</b>	lekvár ľubovoľný

### Postup:

Z cukru, Palmarinu, žĺtkov, múky a prášku do pečiva si vypracujeme hladké cesto, ktoré dáme do mikroténového sáčku a dáme ho do chladničky odpočinúť.

Potom ho na pomúčenej doske rozvalkáme na hrúbku 3mm, vykrojíme polovicu plných koliesok a polovicu koliesok s vykrojeným stredom. Uložíme ich na suchý plech a pečieme 12 minút pri teplote 180 °C.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>12 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---



Vychladnuté kolieska spojíme s džemom a posypeme práškovým cukrom.