NajPečenie



Linecké koláčiky

Ako stvorené ku kávičke

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**12 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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 rozvaľkáme 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.



Vychladnuté kolieska spojíme s džemom a posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.