

NajPečenie



Potrebujete:

370 g	múka hladká
350 g	Palmarín
130 g	cukor práškový
2 ks	žltok
	citrónová kôra strúhaná
	lekvár ľubovoľný
	Cera
	čokoláda na varenie
	cukríky malé farebné

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Linecké koláčiky

Radi sa k príprave pridajú aj deti. Odmena bude sladká pre všetkých.



Postup:



Z múky, cukru, žltkov, Palmarinu a citrónovej kôry zamiesime cesto. Cesto rozvalkáme na 0,5cm plát a vykrajujeme formičkami. Cesto ukladáme na suchý plech.



Po upečení necháme vychladnúť. Potom zlepujeme lekvárom, potrieme čokoládovou polevou (rozpustená čokoláda s Cerou), posypeme ozdobnými cukríčkami.