



Linecké koláčky s džemom

Jednoduché a chutné čajové pečivo, ktoré hľavo zvládne aj pekár začiatočník..



Potrebuje:

200 g	Palmarín
300 g	múka hladká špeciál
100 g	cukor práškový
10 g	vanilínový cukor
1/2 ks	citrón
1 ks	vajcia

Postup:

Múku a práškový cukor preosejeme, pridáme nakrájaný Palmarín, vanilínový cukor, citrónovú kôru z 1/2 citróna a žltok. Spracujeme hladké cesto, necháme ho odležať asi 2 hodiny.

Odležané cesto rozvalkáme na hrúbku 3 mm, vykrajujeme koláčky, ktoré pečieme pri teplote 180 °C do svetlohnedej farby približne 7 - 10 minút.

Celkový čas prípravy:	15 min.
Čas pečenia:	7 - 10 min.
Teplota pečenia:	160 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Po vychladnutí naplníme džemom a posypeme práškovým cukrom.