

NajPečenie



Potrebuje:

600 g	múka hladká
250 g	Palmarín
300 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
1 bal.	vanilínový cukor
2 ks	vajce

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Linecké koláčiky

Recept s fotopostupom, ktorý sa dedí z generácie na generáciu.



Postup:



Do misy si pripravíme všetky prísady.



Všetky prísady zmiešajte a vypracujte cesto, ktoré rozvalkáte na pomúčenej doske, na cca 5mm hrubý plát. Vykrajujte z neho rôzne tvary. Vykrojené tvary ukladajte na plech.



Pečieme pri 180°C asi 10 min., alebo kým nie sú koláčiky zlatisté. Po upečení ich nechajte vychladnúť.



Prípravte si čokoládovú polevu vo vodnom kúpeli - 100g Cery a 100g čokolády na varenie. Hotové koláčiky ozdobte polevou.