

NajPečenie



Linecké košíčky s orechovou plnkou

Linecké košíčky na každý vianočný stôl.

Potrebuje:

300 g	múka hladká
150 g	cukor práškový
1 ks	vanilínový cukor
100 g	maslo
100 g	maslo
200 g	Helia
2 ks	žltok
1 lyžička	citrónová kôra strúhaná
200 g	vlašské orechy mleté
60 ml	rum

Postup:

Z múky, Helie, 100 g cukru, žltkov, vanilkového cukru a citrónovej kôry spracujeme cesto, ktoré necháme odležať v chladničke. Cesto vtlačáme do formičiek na košíčky a pečieme pri teplote 180 °C.

Plnka: Z masla, 50 g cukru, orechov a rumu si pripravíme náplň, ktorou plníme upečené košíčky.

Naplnené košíčky namáčame v čokoláde a ozdobíme kúskom orecha.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	18-20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
