

NajPečenie



Potrebuje:

350 g	múka hladká
200 g	Palmarín
100 g	cukor práškový
1 ks	žltok
1/2 bal.	prášok do pečiva
1 lyžička	citrónová kôra strúhaná
1 bal.	vanilínový cukor

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Linecké kvetinky a kolieska

Bez lineckých koláčikov, nie je sviatočný stôl úplný. Postup vám uľahčí fotorecept.



Postup:



Palmarín, cukor, vanilínový cukor a žltok vymiešame (ja mám dve žltka, lebo som robila dvojité dávku).



Pridáme postrúhanú citrónovú kôru. Múku preosejeme s práškom do pečiva, pridáme do tukovej zmesi a vypracujeme linecké cesto. Zabalíme do vrečka a dáme aspoň na hodinu do chladničky.



Z cesta vykrajujeme kvetinky a kolieska do páru aj s dierkou v strede. Upečieme.



Po vychladnutí spájame červenou marmeládou (jahodová, šípková) a nakoniec pocukrujeme.