NajPečenie

Linecké pečivo

Klasické linecké koláčiky, namáčané v čokoláde.

Potrebujete:

750 g	múka hladká špeciál
250 g	cukor práškový
500 g	Palmarín
1 ks	citrónová kôra strúhaná
3 ks	žĺtok
	džem
150 g	čokoláda
50 g	Cera
troška	olej

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**6 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Pripravíme si suroviny.

Do väčšej misky preosejeme múku, pridáme práškový cukor, citrónovú kôru, žĺtky a Palmarín. Vymiesime cesto.

Vysypeme na dosku, na ktorej sa nám bude cesto ľahšie miesiť. Treba mať trpezlivosť, všetko sa po čase pekne spojí.

Potom ho pekne do hladka vymiesime. Cesto si po častiach rozvaľkáme a vykrajujeme rôzne tvary.

Napríklad srdiečka.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Alebo kvietky. Podľa toho aké formičky máme. Upečieme. Pri pečení daváme pozor, aby sa nespálili. Po upečení zlepujeme marmeládou.

Zlepené ozdobíme čokoládovou polevou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.