NajPečenie



Linecké koláčiky trocha inak

Kto by nepoznal linecké koláčiky? Ale určite poznáte aj tento recept? Vyskúšajte si ich pripraviť na iný spôsob. Tu je recept.

Potrebujete:

cesto

420 g	hladká múka
290 g	Palmarín
4 ks	žltky
140 g	cukor práškový

plnka

200 g	ríbezľový džem

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Hladkú múku, cukor, heru a žltky spracujeme do cesta, ktoré dáme na hodinku do chladnicky



zo stuhnuteho cesta robime male gulicky.



pripravime si buchkac na maso



vytvorene guciky davame na plech na papier na pecenie a tam ich pritlacime buchkacom na maso,ktory sme si predtym pomucili.



pecieme na 190 C asi 12-15 minut.,upexene a vychladnut espajam s dzemom mozemem poliat cokoladou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.