

NajPečenie



Mačacie oči z lineckého cesta

Linecké kolečka. Sladké, chrumkavé a akurát do pusy.

Potrebuje:

600 g	múka hladká
400 g	Palmarín
200 g	cukor práškový
2 ks	žltok
1 ks	vajce

Postup:



Suroviny zmiešame na cesto, ktoré odložíme na chladné miesto na 1-2 hodiny. Potom cesto vyvalkáme asi na 3 mm a okrúhlymi formičkami vykrajujeme kolieska. Z polovice koliesok ešte v strede vykrojíme menšími formičkami očko.



Po upečení ich spojíme lekvárom.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	15 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
