

NajPečenie



Potrebuje:

420 g	múka hladká
250 g	Palmarín
140 g	cukor práškový
2 ks	žltok
	džem
50 g	čokoláda
10 g	Cera

Celkový čas prípravy:	90 min.
Čas pečenia:	10 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Zlepované valentínky

Linecké koláčiky s lekvárom.



Postup:

Hladkú múku a práškový cukor preosejeme a spolu so žĺtkami a postrúhaným Palmarinom zmiesime do hladkého cesta. Cesto si rozvalkáme na 0,3 - 0,5 cm a vykrajujeme si rôzne motívy (srdiečka, kvietky, hviezdičky). Spodnú časť si necháme vcelku a vrchnú časť si ešte vykrojíme malým vykrajovátkom, aby bol vidno lekvár, alebo džem. Dáme piecť na suchý plech, alebo na papier na pečenie a pečieme len zľahka, dávame stále pozor, aby nám cesto moc nezchádzalo. Pečieme na 160 stupňov.

Po upečení necháme vychladiť a až potom dávame von z plechu. Na spodnú časť si natrieme džem, alebo lekvár a spojíme s vrchnou časťou. Môžeme si ich buď len posypať práškovým cukrom, alebo si urobiť čokoládovú polevu. Nad vodou si necháme roztopiť ceru a do nej dáme čokoládu. Po roztopení lyžičkou prskáme čokoládu na zlepené koláčiky.