

Linecké koláčiky



ČAS PRÍPRAVY
80 min

NÁROČNOSŤ
ľahká



INGREDIENCIE

- 350 g múky
- 250 g masla
- 130 g práškového cukru
- 1 bielok
- štipka soli
- 1/2 vanilkového struku
- džem podľa chuti

POSTUP

1. Múku nasypeme do veľkej misy, pridáme nastrúhané alebo nakrájané maslo na menšie kocky, bielok, štipku soli a dreň z vanilkového struku.
2. Všetko dobre premiešame a rukami vymiesime hladké cesto, ktoré zabalíme do potravinárskej fólie a necháme na 1 hodinu v chladničke.
3. Cesto vyvalkáme na hrúbku cca 3 mm, vykrajujeme formičkami rôznych tvarov koláčiky (polovicu vykrojíme aj v strede) a poukladáme ich na plech s papierom na pečenie.
4. Koláčiky pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 200°C približne 6-8 minút do zlatožlta. Po upečení ich necháme vychladnúť na kuchynskom rošte.
5. Vychladnuté linecké koláčiky zlepieme džemom a na záver posypeme práškovým cukrom.



MADE BY FOODBYTINKA



FOODBYTINKA



FOODBYTINKA

WWW.FOODBYTINKA.SK