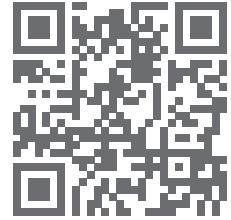


LINECKÉ KOLÁČIKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na prípravu lineckých koláčikov budete potrebovať (cca 25 kusov)

240 g masla, 130 g práškového cukru, 1 vajce, 250 g hladkej múky, 65 g mandľovej múky, štipku soli, ¾ lyžičky mletej škorice, domáci lekvár na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Maslo a cukor rozmixujte ručným mixérom. Pridajte vajce a opäť premixujte. V samostatnej mise zmiešajte hladkú a mandľovú múku, soľ a škoricu. Presypte do maslovej zmesi a vareškou zmiešajte.

Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti, vareškou preložte na pomúčený papier na pečenie, prekryte rovnako veľkým papierom, rukami a valčekom roztláčajte cesto tak, aby bolo hrubé cca 3 - 4 mm. S druhým cestom postupujte rovnako. Nechajte v chladničke minimálne 1 hodinu. S vychladeným cestom môžete pokojne pracovať aj na druhý deň.

Rúru predhrejte na 175 stupňov. Z vyvalkaného a zchladeného cesta vykrajujte koláčiky, ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pred vložením do rúry ich nechajte aspoň 10 minút opäť zchladnúť, aby nestratili svoj tvar. Pečte 10 – 12 minút podľa veľkosti a hrúbky. Po vytiahnutí nechajte koláčiky aspoň 5 minút odpočívať na plechu, preložte na mriežku a nechajte úplne vychladnúť. Lyžičkou alebo pomocou zdobiaceho vrecka plňte a zlepujte. Ak chcete mať koláčiky poprásené práškovým cukrom, vrchnú časť koláčika pocukrujte pred nalepením.

Koláčiky skladujte vo vzduchotesnej nádobe, na chladnejšom mieste. Ak ich všetky nepojete vydržia až do Vianoc.

