

Linecké koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 15

- hladká mouka 750 g
- moučkový cukr 250 g
- máslo 500 g
- žloutky 2 ks
- vlažná voda 2 lžíce
- rybízová marmeláda na slepení 400 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Na vál vysypeme hladkou mouku s moučkovým cukrem, uděláme důlek, do kterého přidáme rozkrájené, při pokojové teplotě změkklé máslo, žloutky, vodu a zpracujeme hladké těsto, které necháme v lednici alespoň hodinu odpočinout.

Po částech odkrajujeme těsto a na pomoučeném vále rozválíme placku asi 2 mm vysokou, ze které vykrajujeme kytičky nebo kolečka. Polovinu koleček ve středu vykrojíme. Pečeme ve vyhřáté troubě při 170 °C dorůžova.

Hotová kolečka druhý den (hned po upečení jsou křehká a hůře se s nimi pracuje) potíráme marmeládou a slepujeme k sobě vždy plné a vykrojené kolečko.