

Linecká vrstvená kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 150 g
- cukr moučka 80 g
- vanilkový lusk 1 ks
- žloutek 2 ks
- citron 0.5 ks
- hladká mouka 250 g
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks
- třtinový cukr 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkhnout, z vanilkového lusu odškrábneme špetku dřeně. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Citron dobře omyjeme, nastrouháme kůru (asi půl lžičky) a vymačkáme zhruba lžičku šťávy.

Máslo nakrájíme na kousky, pomocí prstů propracujeme s moukou a cukrem, přidáme žloutky, citronovou kůru i šťávu a vanilkový lusk. Vypracujeme hladké a nelepivé těsto, které dáme na 1 - 2 hodiny do lednice.

Připravíme si vykrajovátko - kolečka o třech velikostech.

Těsto postupně vyválíme na pláty, ze kterých vykrajujeme nejprve velká kolečka, ty poklademe na plech vyložený pečícím papírem. Na ty poklademe střední kolečka a nakonec nejmenší kolečka, vždy mírně přitlačíme. Posypeme hrubším třtinovým cukrem, který také do těsta mírně zatlačíme.

Linecká vrstvená kolečka upečeme ve středně vyhřáté troubě, stačí pár minut, až jsou pěkně růžová. Po upečení linecká kolečka necháme vychladnout, podle libosti dozdobíme čokoládou a uložíme do krabičky, aby do Vánoc pěkně změklo.