

Dia linecké koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- rybízový dia džem 1 ks
- **těsto**
- rostlinný tuk 150 g
- umělé sladidlo 80 g
- hladká mouka 200 g
- citronová kůra 1 lžička
- sojová mouka 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme hladkou a sojovou mouku, umělé sladidlo a nastrouhanou citronovou kůru. Přidáme dva žloutky a na kousky nakrájený rostlinný tuk a vypracujeme těsto.

Těsto rozválíme na plát silný asi 3 mm a vykrajujeme kolečka nebo jiné tvary. U poloviny koleček vykrojíme do středu malá kolečka.

Koláčky pečeme dorůžova na plechu vyloženém pečícím papírem v předehřáté troubě.

Po upečení necháme vychladnout a slepujeme kolečka dia džemem (nejlépe rybízovým).

Dia linecké koláčky podáváme jako jemné cukroví na sváteční stůl.