

Linecké koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Hladká mouka 210 g
- Máslo 140 g
- Cukr krupicový 70 g
- Žloutek 1 ks
- Mandle - loupané, nastrouhané 30 g
- Žloutek - na potřeni 1 ks
- Mandle - loupané, nasekané 20 g
- Rybízová marmeláda 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z 210 g hladké mouky, 140 g másla, 70 g cukru, 1 žloutku a 30 g oloupaných, nastrouhaných mandlí zpracujeme na válu těsto.

Pak vykrajujeme formičkou kolečka, polovinu jich vypíchneme uprostřed malým kolečkem, potřeme žloutkem a posypeme oloupanými jemně nasekanými mandlemi. Pečeme je na plechu, slabě máslem vymazaném, dorůžova. Prázdná kolečka potřeme rybízovou marmeládou, spojíme s vypíchnutými, pocukrujeme a složíme na mísu.