

Linecké koláčky bez lepku I.

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Nastrúhame si citrónovú kôru (2 g) a použijeme z citróna 3 kvapky šťavy. Všetko zmiešame. Vypracujeme na doske cesto a necháme ho v chladničke odpočinúť. Potom vyvaľkáme placku hrubú asi 2 – 3 mm a vykrajujeme tvary. Upečieme doružova . Pred natretím necháme v chlade najmenej 5 hodín uležať. Pokiaľ možno zbierame z plechu až po vychladnutí. Spájame ostrejšou marmeládou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 170 g
- **Cukor múčka** - 70 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 40 g
- **Maslo** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Ríbezl'ový džem** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

