

Linecké koláčky bez lepku II.

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny dôkladne zmiešame a vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme na 0,5 cm hrubý plát. Vykrajujeme rôzne tvary. Pečieme dozlatista na plechu vyloženom papierom na pečenie pri 180 °C asi 8 - 10 minút. Po vychladnutí zlepujeme marmeládou. Tvary vykrajujeme bez typického malého vykrojenia pre horný diel. Po zlepení marmeládou potrieme horný diel rozpustenou čokoládou a ozdobíme mandličkou.

Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 300 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 150 g
- **Ríbezľový džem** - 80 g
- **Mandle jadrá** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

