

Bezlepkové linecké koláčky

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku s kypriacim práškom a práškovým cukrom preosejeme, pridáme vanilku, zmäknuté maslo alebo rastlinný tuk a 2 vajcia a vypracujeme ručne hladké cesto. Toto cesto sa dá použiť aj ihneď na pečenie, odporúčame vám však nechať ho odstáť aspoň 15 minút pri izbovej teplote. Môžete si ho pripraviť aj deň vopred a uchovať v chladničke zabalené v potravinovej fólii, potom ho však treba nechať aspoň hodinu pred pečením pri izbovej teplote popustiť.

Cesto rozvalkáme na pomúčenej pracovnej doske na hrúbku asi pol centimetra a vykrajujeme koláčky. Pečieme ich na plechu vystlanom papierom na pečenie, v rozohriatej rúre na 210 stupňov asi 8-10 minút, kým sa koláčky nezačnú sfaebovať do zlatista.

Upečené koláčky necháme vychladnúť na plechu. Vždy po dva ich potom zlepujeme lekvárom a povrch môžeme posypať práškovým cukrom, alebo dozdobiť roztopenou čokoládou.

Bezlepkové linecké koláčky vydržia v uzavretej nádobe aj niekoľko dní.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Marhuľový džem** - 120 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

