

Pohánkové linecké koláčky

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do väčšej misy dáme všetky suroviny (120 g Novalim pohánkovej múky+ trochu naviac, 40 g pr. cukru, 80 g masla, 1 žltok, štipka soli, ½ ČL mletej škorice). Vypracujeme hladké nelepivé cesto. Pokiaľ sa cesto lepí, môžeme pridať trochu múky. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a dáme odpočívať do chladničky aspoň na hodinu. Po vybratí z chladničky ešte znova dobre premiesime a na pomúčenej doske vyvalkáme asi na hrúbku 2-3 mm. Vykrajujeme kolieska alebo iné tvary vždy v páre s ďalším, ktorému ešte v strede vykrojíme malý otvor, aby bolo potom vidno lekvár. Poukladáme na suchý plech a pečieme na 175°C. Potriemem džemom a posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Cukor múčka** - 40 g
- **Maslo** - 80 g
- **Žltok** - 28 g
- **Škorica mletá** - 3 g
- **Ríbezľový džem** - 50 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

