

Linecké s oříšky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 52min , Porce: 10

4156 kalorií , **4 g** cukrů , **270 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/linecke-s-orisky>

Příprava

Mouku a cukr prosejeme, přidáme vanilkový cukr, citronovou kůru, měkké máslo a vše smícháme na směs podobnou strouhance. Nakonec přidáme žloutky a rychle vypracujeme jemné těsto, které zabalíme do folie a na 30 minut odložíme do lednice.

Z těsta na pomoučeném válu vyválíme placku a vykrojíme různé tvary. Přeložíme je na plech vymazaný máslem, polovinu koláčku posypeme oříšky, které jemně vtlačíme a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 6-7 minut. Koláčky necháme vychladnout. Plníme je zavařeninou, pocukrujeme a postříkáme rozpuštěnou čokoládou.

Ingredience

- 210 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 70 g cukru moučky + trochu na posypání
- 140 g másla
- 1 sklenka pikantního džemu
- 1/4 tabulky čokolády na vaření
- 1/2 lžičky citronové kůry
- 1/2 sáčku vanilkového cukru
- 1/2 hrnku sekaných lískových nebo vlašských ořechů

Kategorie

Vánoce, Česká, Klasika, Cukroví

