

Linecké koláčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 10

3250 kalorií , **9 g** cukrů , **227 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/linecke-kolacky>

Příprava

Z 21 dkg hladké mouky, 7 dkg cukru moučky, 14 dkg másla a 1 žloutku zpracujeme vláčné těsto. Dáme do ledničky odpočinout. Pak je rozválíme na plát a vykrajujeme kolečka, která přendáme na plech. Připravíme si náplň. Ze 2 bílků ušleháme tuhý sníh a vešleháme do něj 9 dkg cukru krystal. Pak už jen lehce vmícháme dalších 9 dkg cukru krystal a 18 dkg mletých ořechů. Náplň dáme do sáčku a nastříkáme na každé kolečko. Pečeme v předehřáté troubě. Ještě teplé sundáme a necháme volně zchladnout. Na závěr můžeme dozdobit čokoládovou polevou. Doba k rozležení je 10 - 14 dní.



Ingredience

- 21 dkg hladké mouky
- 7 dkg cukru moučka
- 14 dkg másla
- 2 vejce
- 18 dkg cukru krupice
- 18 dkg mletých ořechů

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví