

Linecké růžičky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 37min , Porce: 90

3573 kalorií , **6 g** cukrů , **168 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: tikivikiniki

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

Příprava

Na vál prosijeme mouku, solamyl a cukr. Smícháme, uděláme důlek, do kterého rozklepneme vejce a přidáme k němu šťávu a jogurt. Zpracujeme těsto a dáme do ledničky, aspoň na hodinu (nechávám do druhého dne). Těsto po částech rozválíme (cca 2 mm) a vykrajujeme zubatá kolečka tří velikostí. Největší kolečko potřeme uprostřed bílkem, přiložíme prostřední kolečko, potřeme bílkem a dáme nejmenší. Uprostřed vmáčkne důlek (až k plechu) opačným koncem vařečky, který namáčíme do mouky. Upečeme (180 °C, asi 7 minut), musí zůstat světlé! Do prostředků vychladlých růžiček nastříkáme cukrářským pytlíkem po dňobku marmelády (nejlépe rybízové) a nakonec lehce pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 160 g Solamylu
- ✓ 200 g Hery
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 2 vejce
- ✓ troška citronové šťávy
- ✓ 2 lžíce bílého jogurtu
- ✓ 1 bílek
- ✓ sklenka ovocné marmelády

Kategorie

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