



Ingrediencie 10 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Pre dva podnosy

100 g	Cukor
200 g	Maslo, studené
300 g	Múka, hladká
1 ks.	Vajcia
2 ČL	♦ Škorica mletá

Linecké koláčky

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Maslo nakrájame na malé kocky a so všetkými surovinami vymiešame hladké cesto.
- 2 Cesto necháme 30 minút odpočívať v potravinovej fólii v chladničke.
- 3 Rúru v teplovzdušnom režime predhrejeme na 180 °C.
- 4 Cesto rozvalkáme na hrúbku 0,5 cm a pomocou vykrajovačky vykrajujeme sušienky.
- 5 Pečieme v predhriatej rúre asi 10 minút, kým koláčky nie sú zlatohnedé.

