

COOKIES

CESTO:

1 kg hladkej múky

400 g práškového cukru

500 g masla

2 vajíčka

2 žltka

Nastrúhaná kôra z 2 citrónov

POSTUP:

Múku zmiešame s práškovým cukrom, pridáme maslo izbovej teploty, dve vajíčka a dve žltka. Do pripravenej zmesi nastrúhame čerstvú kôru z dvoch umytých citrónov alebo limetiek. Ručne vypracujeme cesto, ktoré zabalíme do potravinovej fólie a necháme cez noc v chladničke. Na druhý deň cesto vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm, z ktorého vykrojíme koláčky.

Pečieme pri teplote 180C cca 10-12 minút. Koláčky necháme vychladnúť, môžeme ich spájať džemom, čokoládou alebo dozdobiť fondánom.