

Linecké koláčky

Korpus:

420 g hladká múka

280 g smetol

140 g práškový cukor

4 ks žltka

Trochu citrónovej kôry

Spracovať na cesto, nechať ho odležať

Cca 1 hodinu v chlade a plniť formičky.

Plnka:

Lekvár

Bezlepkový korpus z mandľovej múky

Korpus:

6 ks vajcia

180 g krupicový cukor

1 PL vanilkový cukor

80 g mandľová múka

80 g vanilkového pudingu / bezlepkovej múky

30 g oleja

40 g kakao – môže byť ak chceme kakaový/hnedý korpus