



Valentínske linecké koláčky s Biscoff

9 steps

10 veľkých koláčikov porcií

Vneste tento Valentín do svojho menu trochu lásky s našimi neodolateľnými lineckými koláčikmi Biscoff – lahodným spojením hrejivej chuti Biscoff a obľúbeného lineckého receptu

Zloženie

Cookies

120 g nesoleného masla
60 g práškového cukru
1 žĺtok
1/4 lyžičky soli
1/2 lyžičky vanilkového extraktu
šťava z 1/4 citróna
50 g mandľovej múky
150 g hladkej múky + navyše na posypanie

Topping:

práškový cukor
nátierka Biscoff

Preparation

1. Na cesto použite kuchynský robot s nasadenou šľahacou metlou. Do misy robota vložte maslo a šľahajte dokrémovala. Potom pridajte práškový cukor a spojite.
2. Pridajte žĺtok a znovu prešľahajte. Potom pridajte soľ, vanilkový extrakt a citrónovú šťavu. Miešajte, kým sa všetko nespojí.
3. Zložte metlu a nasaďte hnetací hák. Znížte rýchlosť a vmiešajte mandľovú múku a preosiatu hladkú múku. Mieste, kým sa nevytvorí cesto.
4. Zabaľte do potravinárskej fólie a vložte na 1 hodinu do chladničky.
5. Predhrejte rúru na 180°C. Vložte plech papierom na pečenie.
6. Vyberte cesto z chladničky a rozvaľkajte ho (na hrúbku 0,5 cm) na jemne pomúťenom povrchu. Vykrajujte koláčky vykrajovačkou v tvare srdca. Menšou srdiečkovou vykrajovačkou vykrojte stred u polovice koláčikov. Preneste ich na plech.
7. Vložte do rúry na 8 minút, kým nevyzerajú suché. Nechajte ich úplne vychladnúť na mriežke.
8. Koláčky s vykrojeným stredom poprášite práškovým cukrom. Celé koláčky potrite nátierkou Biscoff.
9. Na každý položte koláčik s vykrojeným stredom, jemne pritlačte a podávajte!