

Valentínske linecké koláčiky s Biscoff

9 steps
10 ve?kých kolá?ikov porcií

Vneste tento Valentín do svojho menu trochu lásky s našimi neodolate?nými lineckými kolá?ikmi Biscoff – lahodným spojením hrejivej chuti Biscoff a ob?úbeného lineckého receptu

Ingredients

Cookies

120 g nesoleného masla
60 g práškového cukru
1 ž?tok
1/4 lyži?ky soli
1/2 lyži?ky vanilkového extraktu
š?ava z 1/4 citróna
50 g mand?ovej múky
150 g hladkej múky + navyše na posypanie

Topping:

práškový cukor
nátierka Biscoff

Preparation

1. 1. Na cesto použite kuchynský robot s nasadenou š?ahacou metlou. Do misy robota vložte maslo a š?ahajte dokrémova. Potom pridajte práškový cukor a spojte.

2. 2. Pridajte ž?tok a znovu preš?ahajte. Potom pridajte so?, vanilkový extrakt a citrónovú š?avu. Miešajte, kým sa všetko nespojí.

3. 3. Zložte metlu a nasa?te hnetací hák. Znížte rýchlos? a vmiešajte mand?ovú múku a preosiatu hladkú múku. Mieste, kým sa nevytvorí cesto.

4. 4. Zaba?te do potravinárskej fólie a vložte na 1 hodinu do chladni?ky.

5. 5. Predhrejte rúru na 180°C. Vyložte plech papierom na pe?enie.

6. 6. Vyberte cesto z chladni?ky a rozva?kajte ho (na hrúbku 0,5 cm) na jemne pomú?enom povrchu. Vykrajujte kolá?iky vykrajova?kou v tvare srdca. Menšou srdie?kovou vykrajova?kou vykrojte stred u polovice kolá?ikov. Preneste ich na plech.

7. 7. Vložte do rúry na 8 minút, kým nevyzerajú suché. Nechajte ich úplne vychladnú? na mriežke.

8. 8. Kolá?iky s vykrojeným stredom poprášte práškovým cukrom. Celé kolá?iky potrite nátierkou Biscoff.

9. 9. Na každý položte kolá?ik s vykrojeným stredom, jemne pritla?te a podávajte!