

Margaretky I.

Počet porcí: 35

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Linecká kolečka: 125 g moučkového cukru, 250 g tuku, 375 g mouky (půl bílá směs Doves Farm a půl bílá chlebová mouka Doves Farm), 2 žloutky, citronová kůra. Vypracujeme těsto a dáme odpočinout do chladna. Vyválíme a vykrájíme kolečka, která klademe na plech s pečícím papírem. Na připravená kolečka stříkáme po obvodu třeň těsto. Pečeme při 180°C cca 10 min (dle trouby).

Třeň těsto: 250 g másla, 100 g moučkového cukru, 1 vejce, 300 g mouky (půl bílá směs Doves Farm a půl bílá chlebová mouka Doves Farm), citronová kůra. Máslo a cukr třeme do bílé pěny. pak přidáme vejce a nakonec do hmoty vmícháme mouku a citronovou kůru.

V kastrolku si rozvaříme marmeládu, kterou dáváme do středu vychladlých margaretek a necháme vystydnout.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 500 g
- **Cukr moučka** - 225 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 2 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 320 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 350 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

