

# Margaretky II.

**Počet porcí:** 25

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Linecká kolečka: 110 g moučkového cukru, 220 g tuku, 180 g bílé chlebové mouky Doves Farm, 180 g bílé směsi Doves Farm, 1 vejce (42 g), citronová kůra (možno i trošku citronové šťávy), 5 g vanilkového cukru. Změklý nakrájený tuk na kousky promícháme s cukrem v robotu s hákem. Zapracujeme postupně vejce a citronovou kůru s vanilkovým cukrem. Vypracované těsto zabalíme do folie a dáme do chladna odpočinout. Z těsta vykrájíme kolečka o průměru 70 mm, síla asi 3 mm. Kolečka klademe na plech vyložený papírem. Zapečeme 5 minut v rozehřáté troubě na 180°C. Necháme vychladnout. Na připravená kolečka stříkáme po obvodu třené těsto. Pečeme při 180°C cca 10 - 15 min do zlatova. Po vystydnutí margaretky pocukrujeme střed následně plníme rozehřátou marmeládou a sypeme sekanými arašídami.

Třené těsto: 250 g měkkého tuku, 100 g moučkového cukru, 1 vejce, 5 g vanilkového cukru, citronová kůra (možno i s troškou citronové šťávy), 300 g mouky (půl bílá směs Doves Farm a půl bílá chlebová mouka Doves Farm). Lehce nahřátý tuk třeme s cukrem do bílé pěny. Přidáme vejce a dobře prošleháme. dále přimícháme vanilkový cukr a citronovou kůru. Nakonec už jen zlehka vmícháme (nejlépe přímo rukou) mouku, nahřátou chvilku v troubě na teplotu těla.

## Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Citróny** - 5 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 210 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 330 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 330 g
- **Arašídů nesolené 100g** - 50 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 470 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

# **CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

