

KAKAOVÉ LINECKÉ KOLIESKA

 30 ks  1 hod.

Kakaové linecké kolieska sme naplnili pistáciovou nátierkou a cesto ochutili kávou a vanilkou. Keď milujete pistácie tak ako my, tejto kombinácii neodoláte. Máme však dobrú správu aj pre tých, čo pistáciám až tak neholdujú. Pod značkou Billa Premium nájdete aj čokoládovú nátierku so slaným karamelom a lieskovo orieškovú nátierku. Všetky tri sú fantastické a ku kakaovým lineckým kolieskam sa parádne hodia. Vieme, lebo sme to vyskúšali.

Tradičné linecké pečivo sa nijako špeciálne nezdobí, vrch sa len pocukruje. Pri našich kakaových lineckých kolieskach popustite uzdu svojej fantázii a načančajte ich. Nech pri zdobení použijete čokoládu a kúsky orieškov, alebo siahnete po výraznejšom cukrovom posype, sľubujeme, že budú vyzerat' nádherne. Už len sa do nich zahryznúť.

BUDETE POTREBOVAŤ:

100 g studeného masla
50 g práškového cukru
170 g hladkej múky
štipku soli
20 g kakaa
1/2 čajovej lyžičky
vanilkového extraktu
25 g espresso
Billa Premium
pistáciovú nátierku
čokoládu a cukrový
posyp na zdobenie

A TAKTO NA TO:

1. Maslo, cukor, múku, kakao, soľ, vanilkový extrakt a espresso rozmixujte v kuchynskom robote, alebo ručne. Zo surovín vypracujte kompaktné, nelepivé cesto. Cesto rozvaľkajte medzi dvoma papiermi na pečenie, a dajte na 15 minút do chladničky. Vykrajujte kolieska a ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečte pri teplote 170 stupňov cca 6 až 7 minút. Nechajte ich po upečení vychladnúť.
2. Vrchné kolieska s výkrojom v strede postriekajte čokoládou a dozdobte cukrovým posypom. Na spodnú časť koliesok pomocou hladkej zdobiacej špičky a cukrárskeho vrecúška naneste pistáciovú nátierku a prikryte dozdobeným kolieskom.
3. Plnené kakaové kolieska skladujte na chladnom mieste vo vzduchotesnej nádobe dva týždne.

