



CELOZRNÉ LINEČKÉ S MÁKEM

Ingredience:

- 200 g špaldové celozrné mouky jemně mleté PROBIO
- 20 g máku celého
- 25 g moučkového cukru PROBIO
- 1 žloutek
- 120 g másla
- povidla nebo džem na slepování

Suroviny na těsto zpracujte dohromady. Těsto zabalte do fólie a nechte přes noc odpočívat. Těsto nechte trochu povolit a poté na pomoučené ploše vyválejte na plát silný asi 2 mm. Vykrajujte tvary cukroví, z nichž polovina bude mít uprostřed vykrojený menší otvor. Cukroví položte na plech vyložený pečicím papírem. Vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte asi 8 minut dozlatova. Nechte vychladnout. Slepujte povidly nebo džemem.



**Kroupy ječné
PROBIO**
500 g

20,-



**Čočka zelená
PROBIO**
500 g

45,-



**Kokos strouhaný
PROBIO**
200 g

35,-



**Mouka pšeničná
bílá hladká
PROBIO**
1 kg

32,-



**Mouka žitná
chlebová
PROBIO**
1 kg

31,-

**Mouka
z červené
čočky
PROBIO**
450 g



**Mouka
pohanková
hladká
PROBIO**
500 g

46,-



**Rozinky
PROBIO**
200 g

35,-



**Cukr moučkový
PROBIO**
400 g

47,-



**Olej slunečnicový
na pečení
a smažení
Biolinie**
750 ml

114,-



**Fazole hnědé Borlotti
sterilované
Biolinie**
400 g

28,-



**Hrášek sterilovaný
Biolinie**
350 g

37,-



**Krém sojový
na vaření a pečení
ISOLA BIO**
200 ml

31,-



**Kafe obilné
s fíky Instantní
Biolinie**
100 g

69,-



**Sirup agávní
Biolinie**
236 g

83,-



**Špaldoto houbové
Biolinie**
210 g

42,-



**Sauvignier Gris
ročník 2017
výběr z hroznů
polosuché
VERITAS**
750 ml

149,-

**Acolon ročník 2018
víno s přívlastkem
výběr z hroznů
VERITAS**
750 ml

více receptů najdete zde

