

Linzeri sa smeđim maslacem



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

230 g glatkog brašna
100 g mljevenih blanširanih badema
250 g K Plus maslaca
100 g šećera
1 K Plus jaje
prstohvat soli
3 g Sweet chef praška za pecivo
150 g K Plus džema od jagode



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kuhajte maslac u velikoj tavi na srednjoj vatri, često miješajući, dok maslac ne dobije tamniju boju, oko 10 minuta. Prebacite u odvojenu posudu zajedno s tostiranim dijelovima i ostavite da se rashladi do sobne temperature, a zatim i u hladnjaku, 20 minuta. Trebate dobiti 200 g smeđeg maslaca.

U posudu prosijte brašno, mljevene bademe, sol i prašak za pecivo. Ručnim mikserom izradite šećer i maslac dok ne postanu lagani i pjenasti, oko 4 minute. Dodajte jaje i nastavite miksati još minutu. Sasvim smanjite brzinu i dodajte suhe sastojke u 3 serije i miješajte tek dok ne vidite brašno. Tijesto podijelite na dva diska pa zamotajte u foliju za svježinu i ohladite dok se ne stisne, najmanje 2 sata.

Ostavite 1 disk tijesta da odstoji na sobnoj temperaturi dok malo ne omekša, 5 minuta. Razvaljajte na lagano pobrašnjenom listu papira za pečenje pa izrežite željene oblike, a na polovici manjim oblikom izrežite rupe. Ostatke premijesite i ponovite postupak te isto ponovite i s preostalim diskom tijesta.

Pećnicu zagrijte na 180°C i pecite 10 minuta. Ostavite da se kolačići ohlade na plehu za pečenje.

Kolačiće s rupom pospite šećerom u prahu. Promiješajte džem pa pune kolačiće premažite džemom. Poklopite kolačićima s rupom i ostavite da se stisnu, 15-20 minuta.