

Linzer

Hozzávalók:

- 30dkg Mester süteményliszt
- 20dkg margarin
- 10dkg porcukor
- 1 tojás sárgája
- 3dkg kókuszreszelék(elhagyható)
- csipet só



Elkészítése:

Összeállítjuk a tésztát, kb. fél cm vastagra nyújtjuk, kiszaggatjuk (a felét díszíthetjük dióval, gyalult mandulával). 180°C-on megsütjük. Kihűtjük, ízlés szerinti lekvárral töltjük, úgy, hogy 1-1 linzert összeragasztunk. Amennyiben sütés előtt nem díszítettük, akkor csokit olvasztunk és rácsurgatjuk a linzerekre.

