**Linecké vykrajované koláčiky**

**Suroviny:**

* 375 g hladkej múky
* 250 g masla alebo margarínu
* 125 g práškového cukru
* 1 balíček vanilkového cukru
* 1 vajce
* ½ balíčka prášku do pečiva
* na ozdobu džem podľa chuti, práškový cukor

**Postup:**

Maslo, cukor, múku premiešanú s kypriacim práškom, vanilkový cukor a vajce spracujeme na hladké cesto. Cesto odložíme na ½ hodinu do chladničky stuhnúť. Vychladnuté cesto rozvaľkáme na doske na hrúbku asi 3 mm a vykrajujeme rôzne tvary. Ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie . Pečieme vo vyhriatej rúre asi 10 -12 minút pri teplote 180 °C. Po vychladnutí zlepujeme džemom, posypeme cukrom alebo zdobíme rozpustenou čokoládou.

