

KŘEHKÁ KOLEČKA

Na křehká kolečka potřebujeme:

- 350 g hladké mouky
- 25 g práškového sladidla [FAN STEVIA® na bázi steviol-glykosidů](#)
- 250 g másla
- 1 žloutek
- citronová kůra
- sklenička kyselější marmelády (ideálně rybízová)
- na posypání **FAN CUKŘENKA – březový cukr s vanilkou**

Postup:

Máslo vyšleháme s práškovým sladidlem [FAN STEVIA®](#) do pěny, přidáme citronovou kůru, žloutek a lehce promícháme. Vmícháme prosátou mouku a vypracujeme hladké těsto (musí být hodně měkké).

Naplníme těsto do cukrářského sáčku se špičkou a tvoříme kolečka na plech vyložený pečícím papírem.

Doprostřed kolečka uděláme důlek, do kterého dáme pomocí lžičky nebo sáčku marmeládu.

Pečeme v rozehřáté troubě na **180 °C do růžova, cca 8 - 10 minut.**

Po vychladnutí posypeme [FAN CUKŘENKOU](#) – březový cukr s vanilkou.

