

## LINECKÉ BANÁNKY

*Pokud milujete linecké, vánoční banánky musíte zkusit. A pokud už je děláte, zkuste letos vyměnit klasický bílý cukr za nekalorická nebo nízkokalorická sladidla. O Vánocích každá ušetřená kalorie dobrá 😊*

### NA VÁNOČNÍ LINECKÉ BANÁNKY POTŘEBUJEME:

- 400 g hladké mouky
- 280 g másla
- 35 g práškového sladidla **FAN STARLINEA** nebo **FAN STARLINEA ZERO**
- 2 žloutky
- 2 lžičky práškového sladidla **FAN CUKŘENKA** / nebo 1 lžička vanilkové esence
- marmeláda na namazání – např. **Jahodová** nebo **Bezinková** bez přidaných cukrů
- čokoláda na namočení

### POSTUP:

Nejdůležitější proto, aby se vše povedlo je PRACOVAT SE SUROVINAMI POKOJOVÉ TEPLoty, když se budete držet tohoto pravidla, půl úspěchu je zaručen!

Nejprve si utřeme máslo s práškovým sladidlem **FAN STARLINEA** nebo **FAN STARLINEA ZERO**, poté přidáme postupně oba žloutky a nakonec přimícháme prosátou mouku. Vypracujeme těsto a necháme odležet v lednici alespoň hodinu.

Těsto plníme do mlýnku s nástavcem s vlnovkou. Tvarujeme obdélníčky – banánky přibližně 3 cm dlouhé. Pečeme dozlatova při **180 °C přibližně 8 minut**.

Po vychladnutí vždy jeden obdélník namažeme marmeládou a druhý k němu přilepíme. Nakonec namočíme jeden konec do čokolády a necháme zatuhnout na nepřilnavém povrchu – třeba pečícím papíře.

