**Dvojfarebné linecké pečivo**

[](https://dobruchut.azet.sk/recept/fotogaleria/4182/fotorecept-intarzovane-dvojfarebne-linecke-pecivo/1/)**INGREDIENCIE**

400 g hladká múka

300 g maslo alebo palmarínu

200 g práškový cukor

4 ks žĺtok

1 ks vajce

1 štipka soľ

3 Pl kakao

[](https://dobruchut.azet.sk/recept/fotogaleria/4182/fotorecept-intarzovane-dvojfarebne-linecke-pecivo/2/)**POSTUP**

Z ingrediencii zamiesime cesto, ale bez kakaa,len biele, až ideme robiť keksíkov viac tak si zamiesime ešte jedno cesto a to už s kakaom,až nie tak si cesto dáme na polovicu a primiesime kakao do jednej z nich a necháme cesto oddychovať asi 2 hod v chlade...

[](https://dobruchut.azet.sk/recept/fotogaleria/4182/fotorecept-intarzovane-dvojfarebne-linecke-pecivo/3/)potom cestá rozvaľkáme a vykrajujeme rôzne tvary, najlepšie po dva kusy na raz a prekladáme z jedného do druhého a pokladieme na plech s papierom na pečenie a popritláčame zľahka miesta vkladania, aby sa to spojilo a neoddeľovalo sa to pri pečení. Hrúbka rozvaľkaného cesta 3-4 mm.

[](https://dobruchut.azet.sk/recept/fotogaleria/4182/fotorecept-intarzovane-dvojfarebne-linecke-pecivo/4/)

Takéto rôzne vzory sa dajú urobiť a dáme piecť do ružova pri 180-200 stupňoch.