**Křehký mřížkový koláč**

****

**Ingredience:**

400g hladké mouky

160g polohrubé mouky

250g másla

250g cukr moučka

2 celá vejce

1 kypřící prášek

1 vanilkový cukr

Marmeláda nebo tvaroh

Postup:

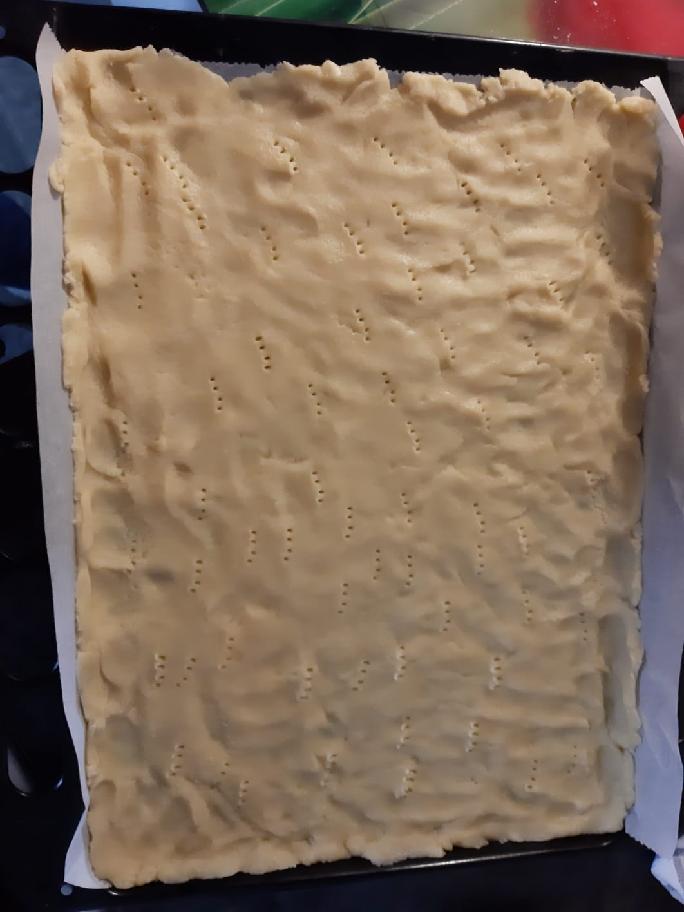
1. ze surovin vypracujeme těsto - těsto  necháme odpočinout v lednici



1. 1/4 těsta odkrojíme a dáme stranou na mřížky



3) těsto vyválíme a přendáme na plech (propícháme ho vidličkou) a dáme na něj marmeládu nebo tvaroh



1. zbylé těsto vyválíme a nožem nakrájíme na tenké proužky (1,5-2 cm), proužky dáme na marmeládu a uděláme mřížky, pokud nám těsto zbude, můžeme mřížky dozdobit



1. pečeme na 170 stupňů cca 30 min

