Bezlepkové linecké cukroví

Ingfredience

bezlepková mouka Jizerka: 400 g
jemně mletá rýžová mouka: 100 g
moučkový cukr: 150 g
máslo: 250 g
vejce: 1 ks
bio citrón: 1 ks
pikantní marmeláda

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Obě mouky a moučkový cukr prosejeme přes síto a smícháme. Přidáme nastrouhané máslo, vejce a nastrouhanou kůru z citrónu (pouze žlutou část). Vypracujeme hladké těsto, které necháme 1 hodinu odpočinout v lednici. Těsto vyválíme na plát tloušťky asi 3 mm a vykrajujeme různé tvary. Ty klademe na…

Bezlepkové linecké cukroví - recept

Obě mouky a moučkový cukr prosejeme přes síto a smícháme. Přidáme nastrouhané máslo, vejce a nastrouhanou kůru z citrónu (pouze žlutou část). Vypracujeme hladké těsto, které necháme **1 hodinu odpočinout** v lednici. Těsto vyválíme na plát tloušťky asi 3 mm a vykrajujeme různé tvary.

Ty klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme **na 170 °C asi 8 minut**.

Vychladlé **bezlepkové linecké cukroví** slepujeme pikantní marmeládou (např. rybízovou) a můžeme jej posypat moučkovým cukrem přes sítko.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí