



Linecké cukroví

Ingredience

Na 2 dávky

hladká mouka: 250 g

moučkový cukr: 80 g

máslo: 160 g

žloutek: 1 ks

kůra z citrónu: 1 ks

šťáva z citrónu: 1 KL

pikantní marmeláda

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Mouku a cukr prosijeme přes síto a promícháme. Přidáme nastrohané máslo a ostatní ingredience a rychle vypracujeme hladké těsto, které necháme hodinu odpočívat v lednici. Těsto vyválíme na 2 - 3 mm, vykrájíme z něj různé tvary a pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem na 170 °C asi 10 minut...

Linecké cukroví - recept

Mouku a cukr prosijeme přes síto a promícháme. Přidáme nastrohané máslo a ostatní ingredience a rychle vypracujeme hladké těsto, které necháme hodinu odpočívat v lednici. Těsto vyválíme na 2 - 3

mm, vykrájíme z něj různé tvary a pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem na 170 °C asi 10 minut dorůžova.

Linecké cukroví slepujeme pikantní marmeládou a necháme pár dní uležet v chladu a suchu. Horní část můžeme obalit v moučkovém cukru.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí