

Linecké pudinkové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 300 g
- hera 250 g
- cukr moučka 150 kg
- rum 2 lžíce
- žloutky 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Nejprve spolu promícháme suché ingredience
2. Přidáme vejce, rum a mírně změkklý tuk, vypracujeme těsto, které necháme do druhého dne v lednici odpočinout.

Poznámka:

Druhý den těsto vyválíme na pomoučeném vále a pak z něj vykrajujeme různé tvary, ty vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem, pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C do zlatova, vychladlé cukroví jen pocukrujeme, nebo slepíme k sobě pomocí marmelády, můžeme i zdobit polevami ...