

Linecké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 210 g
- máslo 140 g
- cukr moučka 70 g
- žloutek 1 ks
- mleté ořechy 30 g
- linecká marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ze surovin vypracujeme hladké těsto, které dáme odpočinout do lednice alespoň na 30 minut. Potom na pomoučeném vále z těsta vyválíme plát, ze kterého vykrajujeme různé tvary. Pečeme ve vyhřáté troubě při 200 °C zhruba 15 minut. Po upečení sundáme cukroví z plechu a necháme vychladnout. Pak je slepujeme marmeládou a hotové pocukrujeme.