

Linecké kytičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 100 g
- Cukr moučkový 30 g
- Máslo 60 g
- Vejce 1 ks
- Rybízová marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Máslo vyšleháme s cukrem a žloutkem do pěny (cca 5 minut šlehat), pak snížíme u hnětače otáčky a postupně přidáváme mouku. Těsto se nesmí moc zahřát, pak by se lepilo a nedrželo by tvar (pozor při hnětení v ruce). Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a vložíme na 30 minut do lednice, aby si odpočinulo.

Poté jej vyválíme na cca 2 mm plátek ze kterého vykrajujeme kytičky. Vložíme na pečícím papírem vystlaný plech a pečeme při 160°C 6-7 minut. Po vychladnutí slepíme 2 kolečka rybízovou marmeládou a pocukrujeme moučkovým cukrem.

