

Jednoduché linecké těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Hera nebo změkklé máslo 250 g
- Žloutek 2 ks
- Cukr moučkový 140 g
- Hladká mouka 420 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy dáme moučkový cukr, hladkou mouku, změkklé máslo nebo tuk a žloutky. Vše pořádně prohněteme a vypracujeme měkké hladké těsto, které se nelepí a ani nedrolí.

Hotové linecké těsto necháme zhruba 30 minut odpočinout v pokojové teplotě a nedávejte ho do lednice, aby se nedrolilo.

Poté již můžete s těsta vykrajovat různé tvary a velikosti, Pečeme v troubě na 180°C 5 - 7 minut.