

Linecké pečivo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- šťáva citrónová 1 ks
- žloutek 3 ks
- máslo 1 ks
- cukr moučkový 100 g
- mouka hladká 300 g
- cukr vanilkový 1 ks
- citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Přesátou hladkou mouku promícháme s cukrem a citronovou kůrou, kterou jsme omyli a nastrouhali, k tomu přidáme pokrájené změkklé máslo, 3 žloutky a trochu citronové šťávy. Ze všech surovin vypracujeme vláčné těsto, zabalíme ho do fólie a hodinu necháme v chladničce odpočinout.

Vyhřejeme troubu si vyhřát troubu na střední teplotu. Na pomoučeném vále vyválíme plát asi 3 mm silný a vykrajujeme kolečka, hvězdičky apod. Tvary klademe na vymazaný plech nebo pečicí papír. Upečeme je dozlatova. Když pečivo vychladne, slepujeme je zavařeninou.