

Košíčky z lineckého těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 170 g
- Žloutky 2 ks
- Moučkový cukr 90 g
- Kůra z citrónu 1 ks
- Šťáva ze čtvrtky citrónu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy prosejeme mouku a cukr. Přidáme změkklé máslo, žloutky, kůru z citrónu a šťávu. Vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do fólie a nechte v lednici alespoň půl hodiny odpočívat. Formičky na košíčky vymažeme olejem. Těsto vyválíme a vykrojíme kolečka, která natlačíme do formiček. Okraje zarovnáme. Troubu předehřejeme na 180 stupňů a pečeme dorůžova. Po upečení je nutné košíčky ihned z formiček vyklepnout. Necháme vychladit.

Poznámka:

Dále zdobíme krémy dle fantazie.