

Linecké tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- pudink vanilkový 2 ks
- cukr vanilkový 2 ks
- cukr moučkový 200 g
- hera 2 ks
- mouka hladká 650 g
- marmeláda dle chuti 1 ks
- čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Suroviny dáme na vál a řádně promísíme. Hotové těsto necháme alespoň půl hodiny v chladu odpočinout.

Potom těsto přes masový mlýnek promeleme a vykrajujeme tyčinky, které ukládáme na plech. Tyčinky na plechu dáváme dostatečně daleko od sebe, aby se nám při pečení nelepily. Upečeme zprudka ve vyhřáté troubě.

Hotové cukroví slepujeme marmeládou, nejlepší je rybízová. Poté je zdobíme čokoládou - podle vlastní inspirace. Můžeme namáčet konce či tyčinky čokoládou postříkat.