

Linecká srdce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Moučkový cukr 70 g
- Máslo 140 g
- Hladká mouka 210 g
- Žloutky 2 ks
- Pomeranč na kůru 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Rybízový džem 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Postup:

Prvních sedm ingrediencí zpracujte na hladké těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte do druhého dne odpočinout. Pak ho rozválejte na plát tenký pouhé 2 milimetry. Vykrájejte z něj srdce, polovinu s malým srdíčkovým otvorem uprostřed, a dejte péct na plech vyložený pečicím papírem. Při 170 °C pečte asi 5 minut dorůžova. Slepujte po dvou k sobě - vždy jedno plné srdce a jedno s otvorem - a posypte cukrem.