

Jednoduché linecké těsto

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 500 g
- máslo (tuk) 300 g
- žloutek 2 ks
- cukr moučka 170 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkknout. Do mísy prosejeme mouku a cukr.

Do mísy přidáme žloutky a máslo a rychle vše vypracujeme v hladké těsto. Těsto zabalíme do fólie a necháme v lednici aspoň půl hodiny odpočinout.

Linecké těsto rozpůlíme a vyválíme na pláty. Podle potřeby z něj vykrajujeme tvary, vkládáme na vymazané plechy nebo do forem koláčů.

Linecké pečeme při 180 °C dorůžova. Tenké vykrajované cukroví se peče jen 5 - 7 minut. Po vychladnutí slepujeme jakoukoliv marmeládou nebo plníme libovolným krémem. Linecké zdobíme podle vlastní fantazie.