

Linecké těsto z jedné kostky másla

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- změkklé máslo nebo tuk Hera 250 g
- hladká mouka 420 g
- cukr moučka 140 g
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy dáme cukr moučku, hladkou mouku, změkklé máslo nebo tuk, žloutky. Vše prohněteme a vypracujeme měkké hladké těsto, které se nelepí a ani nedrolí.

Hotové linecké těsto necháme cca 30 min. odpočinout a můžeme pracovat dál - vykrajovat různé tvary a velikosti, péct v troubě 5 - 7 min. na 180°C, po vychladnutí plnit rozmanitou náplní, nakonec dozdobit dle fantazie,

Poznámka autora: Osobně linecké těsto nedávám odpočinout do lednice. Nešlo vyválet - drolilo se. Nechám ho jen tak v míse v kuchyni a bylo skvělé.