

Univerzální recept na linecké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- kakao 1 ks
- kokos 1 ks
- mleté vlašské ořechy 1 ks
- **těsto**
- žloutek 5 ks
- cukr moučka 300 g
- hladká mouka 1 kg
- máslo 750 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny suroviny smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Linecké těsto rozdělíme na 3 díly. Do jednoho zapracujeme kokos, do druhého mleté vlašské ořechy a do třetího kakao. Kokos, ořechy a kakao dávám podle oka.

Těsto dáme do lednice mírně ztuhnout. Pak je na pomoučněném vále vyválíme a vykrajujeme různé tvary. Linecké upečeme a po vychladnutí slepujeme.

Já kokosové slepuji nutelou smíchanou s pikantní marmeládou, ořechové marmeládou a kakaové rumovou náplní z másla, cukru a rumu. Nahoru pak můžeme cik cak nastříkat čokoládu a ozdobit půlkou ořechu, lentilkou. Záleží na fantazii.

Linecké necháme aspoň týden odležet.