

Bezlepkové linecké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- cukr moučkový 1 hrst
- **na potřetí**
- marmeláda 1 sklenice
- **těsto**
- vejce 1 ks
- cukr moučkový 250 g
- bezlepková mouka 500 g
- máslo 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme bezlepkovou mouku, cukr moučka, máslo, rozklepnuté vejce a zpracujeme na těsto.

Vyválíme menší slabší placku a vykrajujeme kytičky. Do poloviny kytiček vykrojíme uprostřed menší kolečko. Pečeme asi 13 minut ve vyhřáté troubě na 170 °C.

Hotové kytičky potřeme marmeládou a slepíme s kytičkou, do které jsme udělali menší kolečko.

Bezlepkové linecké cukroví podáváme pocukrované cukrem moučka.