

Linecké košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

• **na ozdobu**

- máslový krém 100 g
- kandované ovoce 1 kelímek

• **těsto**

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

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkhnout. 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.

Formičky na košíčky vymažeme máslem a podle chuti i vysypeme cukrem. Z odpočinutého lineckého těsta uždibujeme kousky a plníme jím košíčky. Naplněné košíčky položíme na plech a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C dorůžova. Upečené košíčky vyklepneme.

Během pečení si připravíme náplň. Nám se nejvíce osvědčila tato: Prává ořechová náplň.

Linecké košíčky naplníme ořechovou náplní a necháme ztuhnout. Nakonec je ozdobíme trochou krému a kandovaným ovocem podle fantazie. Linecké košíčky necháme ztuhnout a naskládáme do krabic.