

Linecké cukroví našich babiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- čokoláda 1 ks
- **na potření**
- džem 1 ks
- **těsto**
- žloutek 4 ks
- cukr moučka 120 g
- máslo 250 g
- hladká mouka 350 g
- vanilkový cukr 50 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Žloutky ušleháme s cukrem moučka a vanilkovým cukrem do pěny. Během šlehání postupně přidáváme kousky změkklého másla. Nakonec zapracujeme mouku a rukama vypracujeme těsto. Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme do druhého dne odležet v lednici.

Druhý den těsto na linecké cukroví vyválíme na pomoučněném vále a vykrajujeme různé tvary jako u klasického lineckého těsta. Cukroví pečeme dorůžova na pečicím papíru při 150 °C.

Vždy dva kousky cukroví slepujeme k sobě džemem nebo marmeládou. Můžeme posypat cukrem moučka, ale také máčet či pokapat čokoládou.

Linecké cukroví našich babiček je vhodné k horkému čaji v chladných zimních dnech.