

Linecké cukroví z domácího těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- marmeláda 1 sklenice
- **těsto**
- moučkový cukr 120 g
- Hera 500 g
- hladká mouka 750 g
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Heru nakrájíme na malé kousky, smícháme s vejcem, moukou, moučkovým a vanilkovým cukrem a vypracujeme na nelepivé těsto. Těsto ve fólii necháme ztuhnout v ledničce alespoň 30min.

Na pomoučněném vále těsto rozválíme na tenký plát a vykrajujeme formičkami libovolné tvary. Pečeme asi 12 minut při 200°C.

Vychladlé linecké cukroví slepujeme marmeládou. Hotové slepované linecké cukroví můžeme pocukrovat moučkovým cukrem.