

Linecké cukroví slepované

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr vanilkový 1 ks
- marmeláda 1 ks
- cukr moučka 120 g
- ořechy 1 ks
- máslo 250 g
- žloutky 3 ks
- mouka hladká 350 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál dáme mouku, přidáme cukr, promneme tuk a pomocí žloutku zaděláme těsto. Necháme v chladu odpočinout nejlépe do druhého dne a potom na pomoučeném vále vyválíme tenký plát, ze kterého vykrajujeme hladká nebo tvarovaná kolečka a klademe na suchý plech. Z poloviny koleček na plechu vypíchneme kovovou trubičkou střed. Tato kolečka potřeme vejcem a posypeme rozsekanými ořechovými jádry nebo mandlemi. upečeme dorůžova a po vychladnutí slepujeme pikantní zavařeninou.