

Variace na linecké

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- moučkový cukr 70 g
- nože prášek do pečiva 1 špetka
- citron 1 ks
- hladká mouka 210 g
- máslo 140 g
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z citronu ostrouháme kůru a vymačkáme šťávu.

Do robota dáme mouku, cukr, na špičku nože prášku do pečiva, citronovou kůru a šťávu z celého citronu a zaděláme změkklým tukem (nejlepší je asi Hera). Mouky můžeme podle potřeby přidat, aby se těsto nelepilo. Uležet v lednici, klidně i více dní, zabalené do fólie nebo mikrotenového sáčku.

Vyvalujeme klasické tvary pro slepované linecké a pečeme zásadně na pečícím papíře (těsto je velmi křehké)

Jinou variantu na slepování jsem vyzkoušela letos pod inspirací jiného cukroví, a to: Vykrajujte hvězdičky plné a se středem, plné dejte na plech, na to půl lžičky marmelády smíchané s troškou

ořechů, na to hvězdičku s dírkou, pootočit tak, že cípy vrchní hvězdičky jsou v mezerách té spodní, lehce přimáchnout a před pečením potřít opatrně vajíčkem nebo bílkem, jak chcete.

Pečivo je vlastně hned hotové a nemusí se ani cukrovat, je krásně lesklé. Pečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.