

# Linecké cukroví jako od maminky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cukr moučka 100 g
- žloutek 1 ks
- tuk na pečení 250 g
- solamyl 100 g
- hladká mouka 250 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Dohromady smícháme hladkou mouku, tuk na pečení, cukr moučka, žloutek, solamyl a vypracujeme si na dotyk hebké těsto. Pokud se těsto lepí, sypeme si pod něj po troškách mouku a postupně zapracováváme do těsta.

Nejllepší je nechat těsto uležet v chladu do dalšího dne. Já si těsto rozdělím na dvě poloviny, první vyválím, zatím co tu druhou uložím opět do chladu. Z těsta vykrájíme kolečka, kyticíky a cokoliv, co se nám líbí, a doprostřed malé kolečko.

Linecké cukroví pečeme zvolna odhadem tak při 160 °C - 170 °C. Pozor, nepřipálit, stále hlídat. Po vychladnutí namažeme linecké cukroví kyselější marmeládou. Já používám domácí rybízovou marmeládu.

Linecké cukroví jako od maminky se dá jíst ihned, ale samozřejmě je lepší, pokud ho necháme uležet do Vánoc.