

Těsto na linecké cukroví

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 150 g
- žloutek 4 ks
- hladká mouka 430 g
- hera 320 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse smícháme moučkový cukr, heru, hladkou mouku a dobře oddělené žloutky od bílků. Vše vypracujeme v těsto. Žloutky musí být opravdu dobře oddělené od bílků.

Těsto na linecké cukroví dáme minimálně na hodinu odležet. Já nechávám těsto odležet přes noc na balkóně přikryté sáčkem.

Po odležení posypeme pracovní plochu trochou hladké mouky, posypeme i váleček a vyválíme přiměřeně tenký plát.