

Cukrovaná linecká srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 0.5 ks
- hladká mouka 300 g
- žloutek 2 ks
- máslo 200 g
- cukr moučka 100 g
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **náplň**
- rybízová marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z chemicky neošetřeného citronu nastrouháme kůru. Máslo necháme změkknout, nakrájíme na kousky a společně s prosátým cukrem, moukou začneme zpracovávat v těsto. Nezapomeneme přidat žloutky a citronovou kůru. Těsto zabalíme do folie a necháme odležet.

Z těsta poté vyválíme plát asi 2 mm silný a vykrájíme srdíčka, půlku s vykrojeným středem. Linecká srdíčka poklademe na plech s pečícím papírem a pečeme asi 5 minut v troubě vyhřáté na 175 °C.

Linecká srdíčka necháme vychladnout, poté potíráme rybízovou marmeládou a slepujeme k sobě.

Nakonec linecká srdíčka pocukrujeme.

Cukrovaná linecká srdíčka podáváme s ostatním vánočním cukrovím.