

Bezlepkové linecké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **na potřetí**
- rybízová marmeláda 1 sklenice
- **těsto**
- máslo 250 g
- bezlepková mouka 500 g
- vejce 1 ks
- cukr moučka 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme bezlepkovou mouku, cukr moučka, máslo, rozklepnuté vejce a zpracujeme na těsto.

Vyválíme menší slabší placku a vykrajujeme kolečka. Do poloviny koleček vykrojíme uprostřed menší kolečko. Pečeme asi 13 minut ve vyhřáté troubě na 170 °C.

Hotové kolečka potřeme marmeládou a slepíme s kolečkem, do kterého jsme udělali menší kolečko.

Bezlepkové linecké cukroví podáváme pocukrované cukrem moučka.