

LISOVANÉ LINECKÉ TĚSTO

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 420 g
- moučkový cukr 140 g
- máslo 280 g
- žloutek 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vypracujeme těsto, necháme v chladu odpočinout. Lisem na cukroví vytlačujeme malé kousky různých tvarů na vymazaný plech a upečeme. Upečené kousky slepujeme marmeládou, zdobíme čokoládovou polevou a barevným cukrovým máčkem. Do základního lineckého těsta můžeme přidat kakao, kokosovou moučku, mleté ořechy, ale nemůžeme již použít lis na cukroví.