

Linecké slepované II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 16

- **Suroviny**

- Hladká mouka 400 g
- Moučkový cukr 140 g
- Máslo, Hera 200 g
- Žloutek 2 ks
- Citronová kůra 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balení
- Hladká mouka na vál 1 hrst

- **Náplň, zdobení**

- Moučkový cukr s vanilkou 1 ks
- Pikantní, sladký džem (pokud je řidký, zahustíme ho piškotovými drobký) 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme tužší těsto, které necháme hodinu odpočinout v chladu. Pak těsto rozválíme na pomoučněném vále, tvořítky děláme kytičky, srdíčka nebo jiné tvary, u poloviny vykrojíme ještě střed a kousky rozložíme na plech s pečicím papírem a upečeme dorůžova v troubě vyhřáté na 175 °C. Cukroví necháme trochu vychladnout, pak kousky obalíme v cukru, spodní části namažeme marmeládou a navrch přitiskneme horní kousek pečiva.

Cena cca: 80 Kč