

Linecké pro děti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Hladká mouka 450 g
- Hera 300 g
- Cukr moučka 150 g
- Citrónová kůra 1 ks
- Žloutky 3 ks
- Marmeláda na slepování 1 ks
- Čokoládové zdobení 1 balení
- Čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, hery, cukru, žloutků a citronové kůry zaděláme hladké těsto. Po odležení v chladničce těsto postupně vyvalujeme na plát cca 3 mm silný a formičkou o průměru 8 cm vykrajujeme různé tvary.

Přendáme na plech s pečícím papírem a pečeme při 150°C cca 15 minut. Upečené a zchladlé je slepíme marmeládou. Necháme 1 - 2 dny zatuhnout. Vrchní část polijeme čokoládovou polevou, kterou jsme si povařili ve vodní lázni a dozdobíme čokoládovým zdobením.