

Karty z lineckého těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 360 g
- Hera 240 g
- Cukr moučka 100 g
- Žloutky 2 ks
- Vanilkový cukr 2 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Marmeláda na slepení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených ingrediencí vypracujeme hladké těsto. Necháme ho do druhého dne v chladničce ztuhnout.

Vyválíme 2 - 3 mm silný plát a vykrajujeme kartičky. Do jedné poloviny z nich vykrájíme karetní znaky. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Vychladlé slepujeme marmeládou.