

Linecké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 750 g
- Máslo 500 g
- Práškový cukr 250 g
- Žloutky 3 ks
- Citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo roztavíme v mouce, přidáme ostatní ingredience a zpracujeme v těsto. Po odležení těsto rozvalujeme a vykrajujeme různé tvary. Pečeme při 170°C do růžova. Slepujeme marmeládou nebo krémem a zdobíme.