

Linecké stromečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Hera 200 g
- Cukr moučka 100 g
- Žloutky 2 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme těsto a necháme nejlépe do druhého dne odležet. Po vyndání z chladničky ho necháme chvilku povolit. Z vyváleného plátu (cca 3 mm silného) vykrajujeme formičkou stromečky a klademe na plech s pečícím papírem. Upečeme v troubě vyhřáté na 180°C.

Zchladlé stromečky slepujeme marmeládou nebo různě ochuceným krémem ze šlehačky. Potřeme citronovou polevou Vitana, kterou obarvíme zelenou potravinářskou barvou a posypeme cukrovým máčkem. Před uložením necháme zaschnout.