

Linecké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 350 g
- Máslo 250 g
- Mletý cukr 120 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Žloutky 3 ks
- Vanilková a citronová esence 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na vále smíchejte mouku, moučkový cukr a vanilkový cukr. Udělejte uprostřed důlek a vyklepněte žloutky. Nožem spojte s moukou a přidejte tuk a esence. Rychle vše spojte a dejte do lednice odpočinout.

Těstu neprospívá teplo, pak je lepkavé a měkké. Přísady, pracovní plocha i ruce musejí být chladné. Profesionálové během přípravy zpočátku nepracují rukama, ale velkým nožem přísady nejprve důkladně posekají. Vzniklé žmolky se pak krátkým prohnětením rukama spojí v těsto. Nevadí, když v těstě zůstanou kousky másla. Je lepší hníst těsto kratší dobu.

Před pečením těsto potřebuje odpočinek, dopřejte mu jej přikryté v chladničce, alespoň hodinku.