

Obyčejné, ale velmi chutné linecké

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 200 g
- Bramborový škrob 200 g
- Vanilkový puding 1 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 200 g
- Neušlehaná smetana 3 lžíce
- Pomerančová esence 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si odvažte všechny ingredience a na vále vypracujte pomocí nože a rukou těsto.

Hotové a propracované těsto zabalte do mikrotenové fólie a dejte alespoň na dvě hodiny do chladna. Pokud necháte těsto odpočinout přes noc, jenom mu to prospěje.

Odpočínuté a uleželé těsto nechejte při pokojové teplotě trochu změkhnout, aby se lépe vyválelo a vykrajovalo.

Připravenou kouli těsta rozdělte na čtyři díly a na jemně pomoučeném vále vyválejte placku asi 3 milimetry širokou. Mouku podsypávejte co možná nejméně, aby se do těsta nedostalo moc mouky. Těsto by se při dalším vyvalování drobilo. Tvořítkem - vykrajovátkem vykrájejte různé tvary. Polovině vykrojených lineckých kyticěk ještě vykrojte střed a skládejte je na plech vyložený pečícím papírem.

Těsto upečte v předem vyhřáté troubě 175° C asi 11 - 12 minut. Upečené linecké musí mít slabounce narůžovělé kraje.

Vychladlé linecké s nevykrojeným středem natřete na horní straně marmeládou. Horní kyticčky s vykrojeným středem posypte moučkovým cukrem a přiklopte.