

Linecké s barevnými sklíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 200 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Moučkový cukr 100 g
- Máslo 200 g
- Vejce 1 ks
- Strouhaná citronová kůra 0.5 lžička
- Tvrdé barevné bonbony 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Z prosáté mouky, promíchané s moučkovým cukrem, pokrájeného másla, vejce a citronové kůry zpracujeme těsto.
2. Z těsta vytvoříme váleček, zabalíme ho do potravinové folie a necháme v chladu odležet.
3. Bonbony vybalíme z obalů, rozdělíme je podle barev a v hmoždíří postupně nadrtíme. Z papíru si připravíme malé kornoutky. Kornoutky naplníme drtí z bonbonů.

4. Troubu přehřejeme na 180°C, plechy vyložíme pečicím papírem. Těsto rozválíme na o něco vyšší plát než při pečení lineckého cukroví a vykrajujeme tvary - kolečka, kosočtverce, obdélníky. Z vykrojených tvarů ještě vykrojíme středy a přeneseme cukroví nožem na plech.

5. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 5-6 minut (cukroví by mělo být ještě hodně světlé), vytáhneme plech z trouby a středy cukroví vyplníme opatrně drtí z bonbonů. Dopečeme další 2-3 minuty.

6. Cukroví stáhneme z plechu i s pečicím papírem a necháme je úplně vychladnout, teprve pak je opatrně sundáváme z papírů.