

Linecké slepované

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Moučkový cukr 125 g
- Rostlinný tuk 125 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Rybízová marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Smícháme mouku s cukrem, přidáme změkklý tuk, vejce a mléko. Začneme zpracovávat těsto. Pokud je potřeba a těsto se stále drolí, můžeme přidat ještě trochu mléka. Propracované těsto dáme do lednice odpočinout.
2. Těsto vyválíme na 3 mm silnou placku, ze které vykrajujeme různé tvary. Do poloviny vykrajených tvarů uděláme malým kolečkem díрку. Přendáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě

dorůžova. Přendáme na vál a necháme vychladnout.

3. Celá kolečka potřeme marmeládou a zakryjeme kolečky s dírkou. Necháme několik dní odležet.