

Linecký dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Máslo 120 g
- Žloutky 2 ks
- Černá káva 0.5 hrnek
- Lískové nebo vlašské ořechy 100 g
- Cukr 200 g
- Vanilinový cukr 0.5 balíček
- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.75 balíček
- Bílky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Utřeme 120 g másla, 2 žloutky, 0,5 šálku černé kávy, 100 g nastrouhaných ořechů nebo lískových oříšků a 200 g cukru. Přidáme 1/2 balíčku vanilinového cukru a 250 g mouky, kterou jsme promíchali s 3/4 balíčku prášku do pečiva. Vmícháme ze 2 bílků ušlehaný tuhý sníh. těsto dobře promícháme a upečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.