

# Linecké cukroví

## INGREDIENCE:

2 hrnky celozrnné špaldové mouky (nebo obyčejné hladké mouky)

0 něco méně než 1/3 másla

½ hrnku cukru nebo 3 lžíce medu

1 žloutek

1 sáček prášku do pečiva

1 lžička citrónové kůry

Pár lžic vody podle potřeby

Rybízová marmeláda

drobí, přidej lžíci vody, pokud se lepí, přidej lžíci mouky)

4. Těsto dej v plastového sáčku vychladit do lednice, alespoň na hodinu
5. Předehřej troubu na 180°C
6. Z části těsta vyválej tenkou placku (váleček si pomoučni, stejně jako vál, aby se těsto lépe zpracovávalo)
7. Vykrajuj formičkami tvary, vždy dvojici bez otvoru a s otvorem.
8. Peč zhruba 10 minut, případně lehce déle
9. Skladuj v chladu a vlku.

## POMŮCKY

Hrnek, vařečka

Mísa, lžíce

Struhadlo, vál

Váleček, plech, pečicí papír

Formičky (vždy dvojice – např. zvoneček bez dírkou a druhý zvoneček s otvorem)

Příborový nůž

Po vychlazení slepuj vždy stejné tvary rybízovou marmeládou tak, aby skrze vrchní část s dírkou ozdobně vykukovala marmeláda.

## POSTUP

1. V míse smíchej suché ingredience
2. Do směsi přidej máslo nakrájené na kousky a žloutek a 3 lžíce vody
3. Vypracuj vláčné těsto, musíš v prstech propojit máslo s moukou (pokud se

DOBROU CHUŤ!



[www.detivarisamy.cz](http://www.detivarisamy.cz)