

# Linecké cukroví našich babiček



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1 dní 0h 50min , Porce: **20**

**3752** kalorií , **7 g** cukrů , **212 g** tuků , **41 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/linecke-cukrovi-nasich-babicek>

## Příprava

Žloutky ušleháme s moučkovým a domácím vanilkovým cukrem do pěny. Během šlehání přidáváme pomalu nařezané změkklé máslo. Nakonec zapracujeme mouku a pokračujeme ve zpracovávání rukama.

Hotové těsto zabalíme do potravinářské folie a necháme v lednici odležet. V tomto receptu od Chef gurmána sice radí jen jednu hodinu, ale já to nechala uležet do dalšího dne. Vyřezávané srdíčka a květinčky jsem pekla na pečícím papíru při 150°C. Letos jsem nedělala hvězdy, protože se mi připalovaly vždy okraje, tak dejte pozor!

## Ingredience

- 4 žloutky
- 120 g cukru moučka
- 50 g vanilkového cukru (domácího - do nádoby s cukrem vložíte 1 vanilkový lusk)
- 250 g kvalitního másla
- 350 g hladké mouky
- 1 hrneček ostružinové marmelády - čím pikantnější, tím lépe

### Tip k receptu

Celé linecké dělá marmeláda. Letos jsem použila opravdu pikantní :-) Ostružinovo-borůvkovou domácí směs. Za dva dny je cukroví již krásně vláčné. Stačí jej uchovat na chladném místě. Mělo by vám vydržet 4 týdny.

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví

