

Linecké cukroví podle Apetitu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: **30**

3820 kalorií , **0 g** cukrů , **256 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/linecke-cukrovi-podle-apetitu>

Příprava

Všechny ingredience, kromě marmelády v míse smícháme a vyhněteme do hladkého těsta. Těsto můžeme také vložit do hnětacího kuchyňského robota a vypracovat do hladkého pružného těsta. Těsto vložíme do potravinové fólie a necháme v lednici asi na hodinku odpočinout. Poté si těsto rozkrojíme na 4 díly a po jednom díle vyválíme na silnější plát. Vykrajujeme tvary. Jeden plný, do druhého si uděláme díрку, aby po slepení marmeládou byla marmeláda vidět. Vykrojené tvary pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C přibližně 15-20 minut do zčervenání. Týden před Vánoci slepujeme marmeládou a pocukrujeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 450 g polohrubé mouky
- 300 g másla
- 100 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 vejce
- 2 natvrdo uvařené a nastrouhané žloutky
- 1/2 lžičky nastrouhané citronové kůry
- 1 hrneček rybízové marmelády

Kategorie

Vánoce, Česká, Rodina, Cukroví

