

# Linecké cukroví podle Tatiány



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 1 dní 0h 10min , Porce: 15

**2144** kalorií , **4 g** cukrů , **122 g** tuků , **29 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

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

## Příprava

Mouku a cukr prosejeme a promícháme se špetkou prášku do pečiva, pomerančovou kůrou. Přidáme změkklé máslo, rumovou nebo vanilkovou esenci a žloutky a vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinářské folie a necháme přes noc uležet v lednici. Druhý den ho na pomoučeném vále rozválíme a vykrajujeme tvary, které ještě potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C. Každou várku pečeme necelých deset minut, aby se nepřipálila. Po vychladnutí slepujeme tvary marmeládou. Já volím pikantnější marmelády (rybízovou, angreštovou, ostružinovou apod.)

## Ingredience

- 220 g hladké mouky
- 150 g Hery
- 80 g cukru
- 2 žloutky
- 2 zarovnané lžičky pomerančové kůry
- špetka kypřicího práškudo pečiva (na špičku nože)
- 3 kapky rumové esence (může být i jemnější vanilková)
- 1 vejce na potřetí
- 1 menší ovocná marmeláda (rybízová nebo jiná pikantnější)

### Tip k receptu

Do těsta si klidně přidejte 1-2 lžičky kakaa a získáte jinou barvu těsta. Zkoušela jsem do těsta dát i najemo namleté oříšky (tak jednu až dvě lžičky) a je to také obměna chuti :-). Pokud nemáte vykrajovátko s prostředním otvorem jako já, použijte užšší špulku nitě. Nit jsem odstranila a vykrajovala prostředky květiněk.

## Kategorie

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

