

# Linecké těsto na cukroví



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

Celkový čas: 1 dní 0h 20min , Porce: 10

2211 kalorií , 4 g cukrů , 130 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/linecke-testo-na-cukrovi>

## Příprava

Na vál prosejeme mouku, přidáme moučkový a vanilkový cukr, tuk, žloutky, citronovou šťávu a vypracujeme vláčné těsto. Těsto ve tvaru bochánku zabalíme do fólie a necháme ho nejlépe přes noc uležet. Pak jej rozválíme, vykrajujeme z něj tvary a ty pak slepujeme nějakou kyselejší marmeládou, nejlépe rybízovou nebo angreštovou.

## Ingredience

- ✓ 70 g cukru moučka
- ✓ 210 g hladké mouky
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 140 g másla
- ✓ citrónová šťáva

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Těsto

