

Recept na linecké těsto



Obtížnost:     

Čas přípravy: 1dní 0h 0min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1dní 0h 15min , Porce: **20**

2420 kalorií , **0 g** cukrů , **131 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

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

Příprava

Prosejeme mouku na vál. Oddělíme žloutek od bílku. Do středu hromady mouky uděláme důlek a přidáme do něho cukr, žloutek a pár kapek citrónové šťávy. Lžičkou se snažíme utřít žloutek s cukrem a mezitím si necháme změkhnout máslo. Přidáme máslo a propracujeme v těsto, až je hladké. Hotové těsto dáme odpočívat do lednice alespoň na 30 minut, nejlépe však přes celou noc.



Tip k receptu

Obvykle těsto rozválíme na pomoučeném vále a vykrajujeme z něho pomocí formiček nebo ostrého nože různé tvary, které přenášíme na plech a pečeme asi 10 - 15 minut. Hotové tvary se obvykle slepují marmeládou či krémem a polívají čokoládovou polevou.



Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 1 vejce
- ✓ 150 g másla
- ✓ několik kapek citrónové šťávy

Kategorie

Pomocné recepty, Těsto