

Myslivecké cukroví bez lepku

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto na linecké cukroví dle návodu na obalu (připravenou směs vymícháme s vejcem a máslem). Těsto vyválíme, vykrojíme kolečka, která klademe na plech v dostatečné vzdálenosti, aby se nám cukroví při pečení neslepilo. Troubu dáme předehřát na 180° C.

Ušleháme si tuhý sníh ze tří bílků a opatrně do něj přimícháme 200 g mletých vlašských ořechů a 200 g moučkového cukru. Hmotou si naplníme cukrářský pytlík a na připravená linecká kolečka tvoříme "pusinky". Nakonec ozdobíme větším kusem vlašského ořechu. Pracujeme rychle a co nejdříve dáme péci do trouby, než se začne sněhová směs roztékat.

Pečeme cca 10 minut. Že je cukroví hotové poznáme tak, že nadzvedneme linecká kolečka a zkontrolujeme, že jsou ze spodu zlatavá.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 250 g
- **Bílek** - 93 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Linecké cukroví bez lepku 255 g** - 255 g

