

# Linecké cukroví I.

**Počet porcí:** 20

**Doba přípravy:** 60 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Suché suroviny promícháme, přidáme změkklý tuk (máslo nebo heru) a žloutek. Dobře prohněteme a necháme odležet asi 1 hodinu, nejlépe ale přes noc v chladu. Z těsta vyválíme plát 0,3 cm tenký a vykrajujeme tvary. Pokládáme na plech s pečícím papírem. Pečeme dozlatova při teplotě 170 stupňů. Necháme vychladnout a sundáme z plechu. Potíráme marmeládou nebo krémem, Ozdobíme.

## Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 170 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 70 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Kukuřičná mouka Harimasa 1 kg** - 40 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 100 g

