

# Linecké pohankové cukroví

**Počet porcí:** 15

**Doba přípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Ze všech surovin vypracujeme na pomoučeném vále hladké těsto, které necháme v lednici odpočinout, nejlépe přes noc. Na vále pak vykrajujeme tvary, které upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova. Po upečení slepujeme marmeládou.

## Ingredience

- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 100 g

