

Linecké cukroví bez lepku II.

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny suroviny důkladně smícháme a vypracujeme těsto, které rozválíme na 0,5 cm silný plát. Vykrajujeme různé tvary. Pečeme dozlatova na plechu vyloženém pečicím papírem při 180 °C, asi 8-10 minut. Po vychladnutí slepujeme marmeládou. Tvary vykrajujeme bez typického malého výkroje pro horní díl. Po slepení marmeládou potřeme horní díl rozpuštěnou čokoládou a ozdobíme mandličkou.

Ingredience

- Vejce - 100 g
- Mandle jádra 200 g - 50 g
- Vanilkový cukr Dia 40 g - 40 g
- Cukr moučka - 50 g
- Univerzální směs bez lepku 550 g - 300 g
- Krajanka máslo 250 g - 150 g
- Čokoláda na vaření 100 g - 150 g
- Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g - 80 g

