

Linecké cukroví bez lepku III.

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Směs smícháme s moučkovým cukrem (50 g). Přidáme 2 g strouhané citronové kůry a zlehka promícháme.

Poté do sypké směsi zapracujeme máslo, 1 větší vejce a 2 ml citronové šťávy. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).

Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka - polovinu s otvorem a polovinu bez otvoru. Kolečka rovnáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.

Vychladlá kolečka slepujeme marmeládou a obalujeme v moučkovém cukru.

Z této várky upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Citróny** - 10 g
- **Cukr moučka** - 80 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakýtníkový džem s hruškou 200 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

