

Linecké cukroví II.

Počet porcí: 35

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vypracujeme těsto. Necháme aspoň hodinu v chladu odpočinout. Vyválíme a vykrájíme požadované tvary, která klademe na plech.

Pečeme při 180°C. Vystydlé slepujeme pikantní marmeládou.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 250 g
- **Cukr moučka** - 125 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 375 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 60 g

