

Linecké sušenky

Počet porcí: 26

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Suroviny zpracujeme v těsto, pokud je těsto hodně řídké, přidáme mouku. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, do jedné zapracujeme lžící kakaa. Těsto necháme v chladu odpočinout. Pečeme na 160°C do růžova. Vychlazené slepujeme marmeládou, obalujeme nebo máčíme v čokoládě.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 200 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 150 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 150 g
- **Med květový luční 900 g** - 100 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 60 g

