

Linecké cukroví

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Obsah sáčku vysypeme na vál, přidáme 100 g změkklého másla a 1 vejce. Vypracujeme hladké těsto, které necháme 2 hodiny v lednici odpočinout. Vyválíme plát 0,5 cm silný a vykrajujeme různé tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C dozlatova cca 8-10 minut. Po vychladnutí slepíme marmeládou nebo krémem a ozdobíme polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla).

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Linecké cukroví bez lepku 255 g** - 255 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 50 g

