

Linecké cukroví se sladidlem Stévie

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na vále z mouky vytvarujeme ohrádku. Do této vložíme ostatní suroviny (450 g pšeničné hladké mouky, 50 g sladidla Stévie, 300 g tuku (Hera, máslo, 80% margarín), 2 vejce, kůra z půlky chemicky neošetřeného citronu). Rychle zpracujeme na stejnorodé polotuhé těsto. Hotové těsto zabalíme do potravinářské folie a necháme v chladu do druhého dne rozležet. Poté rozválíme na vále těsto na tloušťku cca 5 mm, vykrajujeme tvořítky zvolené tvary a ty ukládáme na čisté plechy. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C a po vychladnutí plníme zvolenou náplní, například džemem.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 50 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená)** 1000 g - 450 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 5 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 300 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou** 200 g - 80 g

