

Linecké těsto na cukroví



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 20min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 1dní 0h 20min , Porce: **10**

2211 kalorií , **4 g** cukrů , **130 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/linecke-testo-na-cukrovi>

Příprava

Na vál prosejeme mouku, přidáme moučkový a vanilkový cukr, tuk, žloutky, citronovou šťávu a vypracujeme vláčné těsto. Těsto ve tvaru bochánku zabalíme do fólie a necháme ho nejlépe přes noc uležet. Pak jej rozválíme, vykrajujeme z něj tvary a ty pak slepujeme nějakou kyselější marmeládou, nejlépe rybízovou nebo angreštovou.

Ingredience

- 70 g cukru moučka
- 210 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 1 vanilkový cukr
- 140 g másla
- citrónová šťáva

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Těsto

