

# Linecké kytičky s čokoládou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 7min  
Celkový čas: 57min , Porce: 6

**3066** kalorií , **5 g** cukrů , **119 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/linecke-kytick-y-s-cokoladou>

## Příprava

Múku, maslo, vanilku, práškový cukor, citrónovú kôru a žĺtky vymiešame na hladké cesto, ktoré odložíme na chvíľku do chladničky. Cesto vyvaľkáme na 4 mm a vykrojíme z neho kvietky. Preložíme ich na vymastený plech a upečieme. Vychladnuté zlepíme jahodovým džemom, posypeme cukrom a do stredu nalejeme malou lyžičkou rozpustenú čokoládu. Necháme stuhnúť.

### Tip k receptu

Môžeme použiť akúkoľvek čokoládu, akú máme radi.

## Ingredience

- 140 g másla
- 250 g hladké mouky
- 1 lžička citronové kůry
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 žloutky
- 70 g cukru moučky a 1 hrneček na závěr na posypání
- 50 g čokolády na vaření
- 1 sklenka jahodového džemu

## Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

