

## Linecké cukroví vegan

---

250 g másla nebo vegan tuku, např. Romy  
350 g hladké mouky  
125 g moučkového cukru  
1 polévková lžíce sušené citronové kůry

(marmeláda, krém či čokoláda na slepování)

Ze všech surovin pečlivě prohněteme těsto a necháme několik hodin uležet v chladnu. Rozvalujeme mezi folií nebo pečícím papírem, vykrájíme oblíbené tvary a klademe na pečící na plechu. Před vložením do trouby polovinu tvarů ještě uprostřed vykrojíme malým vykrajovátkem. Pečeme asi 10 minut při 170°C. Po upečení a vychladnutí slepujeme pikantní marmeládou.

V nouzi nebo časové tísní jsem zkoušela upéct pětinu dávky v horkovzdušné fritéze při teplotě 150 °C asi 7 minut a jde to.

Tip: Tmavou variantu snadno získáme přidáním 2 lžic kakaa do těsta. Pokud nevykrojíme středy, můžeme vrchní část zdobit čokoládovou polevou.

Promazávat můžeme také "máslovým" krémem například s kávovou nebo čokoládovou příchutí. Těsto lze použít i na košíčky.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---