

Linecké slepované cukroví

250 g másla nebo jiného vhodného tuku na pečení
380 g hladké mouky
125 g moučkového cukru
1 vejce nebo 2 žloutky
1 lžička sušené citronové kůry

(marmeláda či krém 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> ---