

Ořechové čtverečky (60-70 ks)

Linecké těsto:

- 300 g hladké mouky
- 200 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 1 vejce "M"
- špetka soli

Mouku a moučkový cukr prosejte do mísy, přidejte sůl, na kousky nakrájené máslo a vejce. Pomocí ploché metly vypracujte hladké těsto. Mezi dvěma fóliemi nebo papíry rozválejte na obdélník asi 35x25 cm a zabalené dejte do lednice na několik hodin odležet (klidně i přes noc).

Vychlazené těsto dejte na plech vyložený papírem na pečení nebo [perforovanou podložkou](#), propíchejte vidličkou a pečte v troubě vyhřáté na 170-180 stupňů (horní/dolní) asi 16-18 minut, až začne lehce zlátnout.

Ořechové těsto:

- 100 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 120 g mletých vlašských ořechů
- rum

Máslo utřete s cukrem a rumem do hladka, pak přidejte ořechy a promíchejte. Směs rozetřete na předpečenou vychladlou lineckou placku a dejte zapéct do trouby vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15 minut, až začne lehce hnědnout.

Ořechové těsto během pečení trochu steče po stranách z placky. Proto pokud byste měli doma plech či formu odpovídající velikosti placky, upečte to v ní. Ořechové těsto tak nebude mít kam utíkat :)

Ještě teplou placku rozkrájejte na požadovaný počet čtverečků či obdélníčků. Rozměr i tvar nechám na vás, tak aby to ladilo s velikostí všeho ostatního cukroví. Já je mám zhruba 3x3 cm a někde i 3x4 cm :)

A pokud máte rádi čokoládu, můžete kousky po vychladnutí lehce "pocákat" [čokoládovou polevou](#). V každém případě, potřebuje cukroví alespoň týden rozležet.