



Linecké cukroví

(z dávky připravíte asi 50 slepených kousků o průměru 4 cm)

Linecké těsto

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 70 g moučkového cukru
- 25 g vajec (asi 1/2 vajíčka M)
- špetka soli
- citronová kůra, mletá vanilka

Lehce povelané másla a moučkový cukr krátce promíchejte, jen aby se vše spojilo. V robotu použijte [plochou \(míchací\) metlu](#), nikoliv šlehací. Přidejte vejce a citronovou kůru a zpracujte. Přisypte prosátou mouku se solí, opatrně promíchejte, můžete přidat i špetku [mleté vanilky](#), a nechte robot zpracovat těsto. Během chvilku máte hotovo. Zabalte do fólie a dejte min. na 24 hodin odležet do chladu.

Odleželé těsto po částech rozválejte na sílu 4 mm a vykrajujte oblíbené tvary. Jedna polovina by měla být s otvorem uprostřed, ale klidně mohou být i obě plné. Kousky poskládejte na plech vyložený papírem na pečení nebo [preferovanou podložkou](#) (lépe vede teplo) a pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horkovzduch) asi 7-8 minut. Délka pečení je orientační a je závislá na velikosti kousků a síle těsta.

Dokončení

- oblíbená marmeláda (rybíz, višeň, meruňka)

Marmeládu promíchejte, můžete i propasírovat, aby byla hladká a bez kousků. Pomocí sáčku s ustříženou špičkou cukroví naplňte a nechte v chladu na tácu ztuhnout. Pak uložte do krabice a nechte pár dnů rozležet.