

Linecká srdíčka

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

350 g	hladká mouka
120 g	moučkový cukr
250 g	máslo
3 ks	žloutek
	nastrouhaná citronová kůra z chemicky neošetřeného (bio) citronu
	jahodový džem nebo marmeláda
	vanilkový cukr (na posypání)



Postup přípravy

Na vál si prosejeme hladkou mouku, přidáme moučkový cukr se změkklým máslem, žloutky a citronovou kůru. Promneme rukama a vytvoříme těsto, které dáme na chvilku do chladu odpočinout. Na pomoučeném vále si z těsta vyválíme tenký plát a vykrájíme srdíčka. U poloviny z nich vykrojíme druhým vykrajovátkem menší srdíčko uprostřed. Všechna srdíčka poklademe na plech vyložený pečicím papírem. Ten dáme do trouby přehřáté na 180 stupňů Celsia, kde pečeme 8 až 10 minut dozlatova. Po vychladnutí slepujeme srdíčka jahodovou marmeládou nebo džemem. Na závěr srdíčka pocukrujeme vlastnoručně vyrobeným vanilkovým cukrem.