

Rychlé linecké cukroví bez uležení

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

420 g	hladká mouka
140 g	cukr moučka
280 g	změklé máslo
2 ks	žloutky
trochu	citronová kůra
	oblíbená marmeláda na slepení



Postup přípravy

Z ingrediencí vypracujeme vláčné těsto, které necháme asi 20 minut odpočinout. Poté z něj vyválíme placku, z níž vykrajujeme formičkou libovolné tvary. Ty pečeme ve středně vyhřáté troubě (cca 170 stupňů Celsia) dorůžova – tedy podle síly těsta 5 až 7 minut. Vychladlé tvary slepujeme k sobě oblíbenou marmeládou.