

LINECKÉ KYTIČKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

35 dkg	hladká mouka
10 dkg	cukr moučka
25 dkg	máslo
3 ks	žloutky
1 ks	prášek do pečiva
1 ks	citron – kůra, šťáva

Náplň:

Rybízová marmeláda



POSTUP:

Všechny suroviny smícháme a vypracujeme vláčné těsto. Necháme odpočinout v lednici do druhého dne. Z těsta vyválíme asi 4 mm silný plát, ze kterého vykrajujeme kytičky. Upečeme a po upečení a vychladnutí slepíme rybízovou marmeládou a posypeme moučkovým cukrem nebo natřeme čokoládovou polevou.

