

---

*Linecké  
cukroví*



## Suroviny:

210 g Hladká mouka

140 g másla

70 g cukr moučka

2 žloutky

1 vanilkový cukr

1 lžička citrónové šťávy



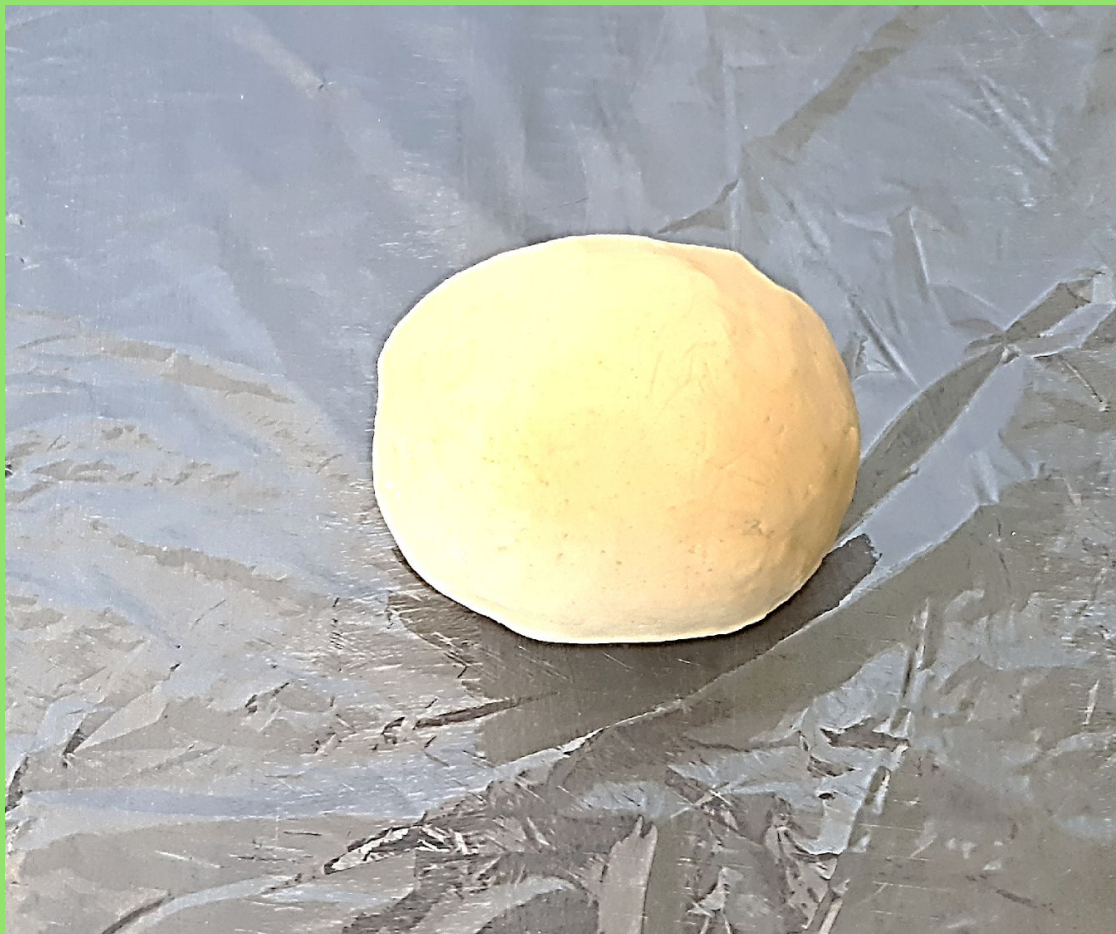
---

Všechny suroviny  
smícháme a to  
bud' ručně v míse  
nebo za pomoci  
roboty.



---

Hotové těsto  
zabalíme do fólie a  
necháme v lednici  
odležet.



—  
Vykrojené tvary  
skládáme na plech  
vyložený pečícím  
papírem a pečeme  
při 180°C (asi 10  
min.) - do růžova.



---

Stejné páry  
cukroví lepíme k  
sobě marmeládou.



---

Kdo má rád,  
může si posypat  
moučkovým  
cukrem.

