

Linecké cukroví

Potřebujeme:

- hladká mouka
- cukr moučka
- 3 vajíčka
- 300g másla
- citrón

Jaké potřebujeme nádobí?

- mísa
- váha
- hrneček
- struhadlo
- potravinová folie
- váleček
- velikonoční vykrajovátka

Postup:

- vajíčka rozdělíme na bílky a žloutky – bílky dáme do hrnečku (nebudeme potřebovat) a žloutky do mísy
- z citrónu nastrouháme kůru
- do mísy dáme také:
 - 450g mouky
 - 120g cukru
 - 300g studeného másla
 - citrónovou kůru
- rukama zpracujeme těsto
- zabalíme těsto do folie a necháme cca 12h odležet
- těsto válíme a vykrajujeme
- maminka peče 😊

Poznámky pro rodiče:

- Pokud nemáte velikonoční vykrajovátko, tvar vajíčka jde vyrobit z kolečka 😊
- Na kolik se cukroví přesně peče neví, protože mám plynovou troubu.
- Těsto jde ze studeného másla zpracovat těžce, ale je to tak správně.
- Hotové cukroví slepíme třeba marmeládou a pocukrujeme 😊