Linecké cukroví a Lipánek Tvarohový

45 minut

náročnost ●●○○

Tohle cukroví nesmí chybět ve většině českých domácností. Určitě se dá připravit i mimo svátky, ale o Vánocích je jedinečné.

Ingredience

- 140 g Jihočeského másla
- 70 g cukru moučka
- 210 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 vanilkový cukr
- cukr moučka na vyvalování těsta
- 2 balení Lipánka Tvarohového
- drcené vlašské oříšky na posypání

Návod na přípravu:

Z cukru, mouky, změklého Jihočeského másla, citronové šťávy a žloutků vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do potravinové folie a dáme do lednice alespoň na jednu hodinu odležet. Ztuhlé těsto rozdělíme na 3-4 menší kusy a vyválíme. Těsto při vyvalování jemně posypáváme moučkovým cukrem. Vykrajujeme různé tvary a pokládáme na pečicím papírem vyložený plech. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut. Vychladnuté cukroví potřeme Lipánkem tvarohovým a posypeme drcenými oříšky.