

Linecké cukroví jako od babičky

🕒 90 minut + chlazení

náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 plechy)

- 200 g změkklého Jihočeského másla
- 200 g moučkového cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 vejce
- 100 g kakaového Lipánka
- 1 vanilkový pudink (v prášku)
- 100 g mandlové mouky
- 450 g hladké mouky + na podsypání
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 3 lžíce kakaa
- marmeláda na slepování



Návod na přípravu:

Do mísy vložíme změkklé Jihočeské máslo, přidáme oba cukry a vyšleháme do hladkého krému. Postupně přidáváme vejce a šleháme na střední rychlost. Vmícháme Lipánka, pudinkový prášek a kypřicí prášek. Nakonec postupně zapracujeme mouku a šleháme, dokud se těsto nezačne lehce oddělovat od stěn mísy.

Těsto propracujeme rukama na pomoučněné ploše, rozdělíme na dvě části, do jedné přidáme kakao, obě zabalíme do fólie a necháme alespoň hodinu v lednici. Troubu přehřejeme na 200 °C. Těsto vyválíme na tloušťku cca 4 mm a vykrajujeme tvary, můžeme kombinovat bílé a kakaové těsto. Přeneseme na plech s pečicím papírem. Pečeme 12 minut do lehkého zrudnutí. Upečené cukroví necháme vychladnout a slepujeme marmeládou. Necháme rozležet 1–3 týdny na chladném a suchém místě. Před podáváním můžeme dozdobit marmeládou a posypat kokosem.