



La Lorraine

Pečení je naše vášně

*Vykrojte s námi
do roku 2020*



Linecké cukroví

Suroviny

300 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g cukru moučka, jeden žloutek, citronová kůra a vanilka, rybízová marmeláda

Postup

Do směsi mouky a cukru zapracujeme chladné máslo nasekané na menší kousky, až vznikne drobenka. Poté přidáme žloutek a vypracujeme v hladké těsto. Pro dosažení ještě lahodnější chuti můžeme do těsta přidat citronovou kůru a zrníčka vanilky. Suroviny nehněteme příliš dlouho, aby se máslo nezačalo rozpouštět a nepříznivě neovlivnilo kvalitu těsta, které by se poté drobilo a rozpadalo.

Těsto zabalíme do fólie a necháme odležet v lednici nejlépe do druhého dne. Před rozvalováním necháme povolit, následně vyválíme na tloušťku cca 5 mm a vykrajujeme přiloženými vykrajovátky nebo vašimi oblíbenými tvary. Pečeme na suchém plechu při 180°C do zlatova.

Upečené kousky slepujeme vždy spodní stranou k sobě, ideálně rybízovou marmeládou, která vyrovná sladkost pečiva.

Slepené pečivo posypeme moučkovým cukrem a necháme na chladném a suchém místě rozležet. Po pár dnech máme krásně vláčné a po vanilce s máslem vonící křehké linecké cukroví.



Martina Schmiedbergerová

Martina Schmiedbergerová

CUKRÁŘKA, OBCHODNÍ ZÁSTUPCE
LA LORRAINE