

LINECKÉ CUKROVÍ

INGREDIENCE:

300 g hladké mouky

200 g másla

2 žloutky

100 g moučkového cukru

citronová kůra

rybízová marmeláda

POSTUP:

Všechny suroviny (až na marmeládu) zpracujeme v těsto, které necháme chvíli odležet v ledničce.

Následně těsto vyválíme a tvořítky vykrajujeme různé tvary, polovině z nich uděláme do středu malá kolečka.

Cukroví pečeme v předehřáté troubě – 170°C do světlého odstínu. Vychladlé slepíme rybízovou marmeládou a posypeme moučkovým cukrem.



SLANÉ PEČIVO

INGREDIENCE:

stejně množství másla

stejně množství sýru

stejně množství polohrubé mouky

vajíčko na potřeni

kmín nebo mletá paprika

POSTUP:

Suroviny zpracujeme v těsto a vyválíme tenký plát. Rádýlkem nakrájíme proužky, které přeneseme na plech. Potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme kmínem nebo paprikou. Nesolíme. Pečeme v troubě při 170°C dorůžova.



KOKOSKY

INGREDIENCE:

14 dkg cukru moučka

14 dkg kokosu

2 vejce

POSTUP:

Z přísad vytvoříme těstíčko a z něj malé kuličky pokládáme na plech. pečeme při 170°C dorůžova.

