

# Linecké cukroví podle babičky Josefa Maršálka

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Velikonoce

Tisk z webu: [www.dovesfarm.cz](http://www.dovesfarm.cz)

## LINECKÉ CUKROVÍ podle babičky Josefa Maršálka

### Na cca 25 kousků:

200 g Free Doves Farm Chlebová směs bílá bez lepku

90 g Free Doves Farm Směs bílá bez lepku

20 g kukuřičného škrobu

200 g studeného tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla )

10 g vanilkového cukru

1 žloutek

špetka soli

domácí marmeláda

### Postup:

V míse smícháme mouku se škrobem, pak přidáme špetku soli, studený tuk (na kostičky) a oba cukry. Zpracujeme (RYCHLE) v drobenku. Přidáme žloutek a opět RYCHLE zapracujeme. Těsto necháme odpočinout v chladu.

Vykrojené tvary pečeme na 160 °C cca 10 minut.

Po vychladnutí slepíme marmeládou. Můžeme pocukrovat.

Barevný cukr si snadno připravíme smícháním pár kapek rumu (v žádném případě ne voda), moučkového cukru a práškového potravinového barviva. Necháme proschnout, pak hrudky rozmačkáme (nejlépe to jde v hmoždíři) a prosejeme přes sítko.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.

