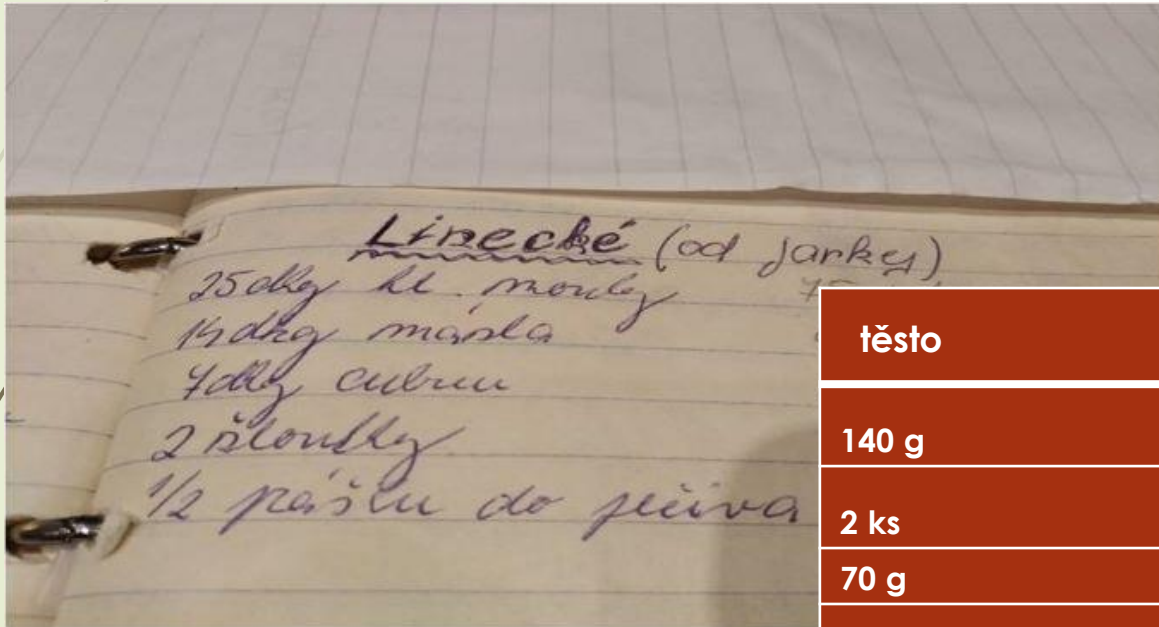




„Velikonoce“

Dnes si vyrobíme linecké pečivo.

Budeme potřebovat:



těsto	
140 g	máslo
2 ks	žloutek
70 g	cukr moučka
250 g	hladká mouka
1/2	prášek do pečiva

Postup:

- ▶ na vál nasypeme hladkou mouku, přidáme moučkový cukr, máslo, žloutky a vypracujeme vláčné těsto.



Postup přípravy:

- ▶ vypracované těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme ho nejlépe přes noc uležet.



- Nyní můžeme z těsta vykrajovat různé tvary.



Narovnáme na máslem vymazaný plech (případně na pečící papír) a pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C do růžova. Při pečení linecké hlídáme, aby příliš neztmavlo.



A máme hotovo.

- Teď ještě slepit, případně ozdobit barevnými polevami.



Krásné Velikonoce.

Marcela Kodíčková

