

LINECKÉ TĚSTO



30



20



10



1



SUROVINY: 30 dkg HLADKÉ MOUKY, 20 dkg MÁSLA, 10 dkg CUKRU, 1 ŽLOUTEK,



CITRÓNOVÁ KŮRA, VANILKOVÝ CUKR, MARMELÁDA, POTRAVINÁŘSKÉ BARVIVO (ORANŽOVÁ, ČERNÁ,



HNĚDÁ).



KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ: MÍSA, VAŘEČKA, VÁLEČEK, VYKRAJOVÁTKA, PLECH, NŮŽ, ŠTĚTEC



POSTUP:

1.        +




1. V MÍSE SMÍCHÁME MOUKU, CUKR, MÁSLA, ŽLOUTEK, CITRÓNOVOU KŮRU A






VANILKOVÝ CUKR.



2.   +  .

2. UMÍCHÁME TĚSTO A VYVÁLÍME. .


4.  +  
4. VYKRAJUJEME TVARY A DÁVÁME NA PLECH.

5.  180°C  190°C 
5. PEČEME V TROUBĚ - 180 STUPŇŮ AŽ 190 STUPŇŮ DO RŮŽOVA.

6.    + 
6. PO VYCHLADNUTÍ MAŽEME MARMELÁDOU A SPOJUJEME.

7.        
7. POTÉ POTŘEME BARVOU (KOČKA - HNĚDÁ, NETOPÝR - ČERNÁ, DÝŇĚ -


ORANŽOVÁ).

8. 
8. DOBROU CHUŤ.