



## Linecké cukroví - videorecept

vegetariánský

Snadné

Recept na plech

★★★★★

### Ingredience

300 g celozrnné špaldové mouky  
 200 g másla  
 80 g rýžového sirupu  
 20 g kaka  
 citrónová kůra  
 marmeláda na slepování  
 200 ml kokosového krému - kakaový krém  
 30 g mletých mandlí - kakaový krém  
 15 g kaka - kakaový krém  
 2 lžíce javorového sirupu - kakaový krém

### Jak na to?

1. Suroviny na těsto rozdělte na poloviny, kakao přidejte pouze do jedné poloviny. Vypracujte pěkné soudržné těsto. Těsto na linecké nehněťte zbytečně dlouho, stačí jen tolik, aby byly suroviny spojené. Hotová těsta zabalte do fólie a dejte na min. hodinu odležet do lednice, můžete nechat i přes noc.
2. Tuhou část kokosového krému dejte do vychlazené misky. Přidejte kakao, sirup a utřete na krém. Vmíchejte mleté mandle a uchovejte v chladu přes noc.
3. Odleželá těsta nechte chvíli povolit při pokojové teplotě a na pomoučeném válu je rozválejte na plát silný 3 až 5 mm. Z kakaového těsta vykrajujte kolečka, ze světlého srdíčka. Do poloviny z nich pak ještě menším vykrajovátkem vykrojte malé kolečko.
4. Vykrojené tvary rozložte na plech, dejte péct do trouby předehřáté na 160 °C. Těsto je tenké, tak je potřeba jej hlídat. Pečte do růžova asi 10 až 15 minut.
5. Upečené linecké nechte úplně vychladnout. Srdíčka potřete marmeládou, kolečka krémem a slepte. Srdíčka uschovejte v krabici vystlané papírovými ubrousky. Kolečka s krémem uchovávejte v chladu, aby se krém neroztekł.