Linecké bochánky



Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

1 sáek lineckého těsta Vitana
1 sáček vanilkového cukru Vitana
200 g nasekaných loupaných mandlí
na ozdobu: koktejlové třesně, mandle, moučkový cukr, vanilkový cuk
(Z těsta připravíme 20-30 kousků cukroví.)

Postup

LiNECKÉ TĚSTO VlTANA PŘIPRAVÍME DLE ZÁKLADNÍHO NÁVODU (+ 250 G MÁSLA),, navíc přidáme 200 g mandlí a 1 sáček vanilkového cukru Vítaná.
Těsto vyválíme do tvaru válce asi 3 cm silného, nakrájíme 2 cm kousky a vytvarujeme z nich bochánky.
Vyrovnáme na plech vyložený papírem na pečení.
Opatrně ozdobíme koktejlovými třešněmi.(je možné i mandlemi)Pečeme v předehřáté troube při 1 50 °C asi 8-10 minut.
Upečené cukroví posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkou.

Poznámka

Nás tip: Cukroví můžeme ozdobit i kousky čokolády nebo marmelády