Linecké cukroví s nutellou

Časová náročnost: minut

Těsto

350 g	hladká mouka
3 ks	žloutek
120 g	moučkový cukr
1 sáček	vanilkový cukr
250 g	máslo
trochu	nastrouhaná citronová kůra z chemicky neošetřeného citronu



Dále

	nutella nebo jiná lískooříšková pomazánka
	moučkový cukr (nemusí být)

Postup přípravy

Hladkou mouku nasypeme do mísy, přidáme žloutky, moučkový a vanilkový cukr, měkké máslo a trochu nastrouhané citronové kůry. Vypracujeme hladké těsto, které dáme odležet do lednice – klidně i do druhého dne. Poté ho rozválíme na tenký plát, ze kterého vykrajujeme různé tvary tvořítky. Polovinu tvarů přitom uděláme s vnitřním vykrojeným kolečkem. Vykrájené tvary přendáme na plech vyložený pečicím papírem a vložíme do trouby předehřáté na 160 °Celsia. Pečema asi 10 minut dorůžova. Necháme vychladnout. Vychladlé kousky slepujeme nutellou, vždy jeden plný kousek (spodní) a druhý vykrojený (s malým kolečkem) – horní kousek. Slepené linecké cukroví dáme do krabice (ne papírové) a necháme na chladném místě změknout. Před podáváním podle chuti posypeme moučkovým cukrem.