

Mandlové Linecké

Suroviny:

- 90 g loupaných mandlí
- 240 g hladké mouky
- 170 g vychlazeného másla
- 90 g cukru moučka
- 10 g vanilkového cukru
- 1-2 žloutky
- citronová kůra
- malá špetka mletého hřebíčku
- malá špetka mleté skořice

Postup:

- 1.** Mandle nasypemem do pánve a opečeme ze všech stran až trochu zrůžoví. Po opečení je ihned přesypeme na talíř a necháme vychladnout.
- 2.** Z odměřeného množství mouky odebereme 2 lžíce, přidáme k mandlím a společně rozsekejte v robotu na jemnou moučku.
- 3.** Ze všech surovin uděláme těsto a necháme ho odležet v lednici.
- 4.** Těsto vyválíme a vykrajujeme oblíbené tvary. Pečeme na 160°C v horkovzdušné troubě lehce do růžova.
- 5.** Po vychladnutí slepujeme marmeládou

