



Valentýnské linecké cukroví s Biscoff

9 steps

10 velkých sušenek servings

Vneste letos na Valentýna do svého menu trochu lásky s naším neodolatelným lineckým cukrovím Biscoff – lahodným spojením hřejivé chuti Biscoff a oblíbeného lineckého receptu.

Ingredients

120 g nesoleného másla
60 g moučkového cukru
1 žloutek
1/4 lžičky soli
1/2 lžičky vanilkového extraktu
šťáva z 1/4 citronu
50 g mandlové mouky
150 g hladké mouky + navíc na podsypání
Topping:
moučkový cukr
pomazánka Biscoff

Preparation

1. Na toto použijte kuchyňský robot s nasazenou šlehací metlou. Do mísy robotu vložte máslo a šlehejte do krému. Poté přidejte moučkový cukr a spojte.
2. Přidejte žloutek a znovu prošlehejte. Poté přidejte sůl, vanilkový extrakt a citronovou šťávu. Míchejte, dokud se vše nespojí.
3. Sundejte metlu a nasaďte hnětací hák. Snižte rychlost a vmíchejte mandlovou mouku a prosátou hladkou mouku. Hněte, dokud se nevytvoří těsto.
4. Zabalte do potravinářské fólie a vložte na 1 hodinu do lednice.
5. Předehřejte troubu na 180°C. Vložte plech pečicím papírem.
6. Vyjměte těsto z lednice a rozválejte je (na tloušťku 0,5 cm) na lehce pomoučeném povrchu. Vykrajujte sušenky vykrajovátkem ve tvaru srdce. Menším srdíčkovým vykrajovátkem vykrojte střed u poloviny sušenek. Přeneste je na plech.
7. Vložte do trouby na 8 minut, dokud nevypadají suché. Nechte je zcela vychladnout na mřížce.
8. Sušenky s vykrojeným středem poprašte moučkovým cukrem. Celé sušenky potřete pomazánkou Biscoff.
9. Na každou položte sušenku s vykrojeným středem, lehce přitiskněte a podávejte!