


# Valentýnské linecké cukroví s Biscoff

9 pasos
10 velkých sušenek raciones

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

## Ingredients

120 g nesoleného másla
60 g mou?kového cukru
1 žloutek
1/4 lži?ky soli
1/2 lži?ky vanilkového extraktu
š?áva z 1/4 citronu
50 g mandlové mouky
150 g hladké mouky + navíc na podsypání
Topping:
mou?kový cukr
pomazánka Biscoff

## Preparación

1. 1. Na t?sto použijte kuchy?ský robot s nasazenou šlehací metlou. Do mísy robotu vložte máslo a šlehejte do krémova. Poté p?idejte mou?kový cukr a spojte.

2. 2. P?idejte žloutek a znovu prošlehejte. Poté p?idejte s?l, vanilkový extrakt a citronovou š?ávu. Míchejte, dokud se vše nespojí.

3. 3. Sundejte metlu a nasa?te hn?tací hák. Snižte rychlost a vmíchejte mandlovou mouku a prosátou hladkou mouku. Hn??te, dokud se nevytvo?í t?sto.

4. 4. Zabalte do potraviná?ské fólie a vložte na 1 hodinu do lednice.

5. 5. P?edeh?ejte troubu na 180°C. Vyložte plech pe?icím papírem.

6. 6. Vyjm?te t?sto z lednice a rozválejte je (na tlouš?ku 0,5 cm) na lehce pomou?eném povrchu. Vykrajujte sušenky vykrajovátkem ve tvaru srdce. Menším srdí?kovým vykrajovátkem vykrojte st?ed u poloviny sušenek. P?eneste je na plech.

7. 7. Vložte do trouby na 8 minut, dokud nevypadají suché. Nechte je zcela vychladnout na m?íže.

8. 8. Sušenky s vykrojeným st?edem poprašte mou?kovým cukrem. Celé sušenky pot?ete pomazánkou Biscoff.

9. 9. Na každou položte sušenku s vykrojeným st?edem, lehce p?itiskn?te a podávejte!