



Linecké kytičky

Připravíme si:

210g hladké mouky

120g másla

100g **FAN sladidla sorbit**

1 lžička **FAN tekuté sladidlo STARLINEA**

1 žloutek

1 polévková lžíce mléka

1 polévková lžíce rumu

Na posyp: **FAN CUKŘENKA – Březový cukr s vanilkou**



Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto a dáme nejlépe do druhého dne do ledničky odležet. (je to důležité aby se granulky sorbitu dobře rozpustily).

Druhý den těsto znovu proděláme a vyválíme na pomoučněném vále asi 3mm. plát, vykrájíme pomocí tvořítka kytičky. Do poloviny pak uprostřed vykrojíme menší kolečko.

Kytičky přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme v předem vyhřáté troubě na 180 stupňů do růžova zhruba 8 – 10 minut.

Upečené kytičky k sobě lepíme marmeládou, posypeme **FAN Cukřenkou – Březový cukr s vanilkou**.

