

Линцкий торт

Ингредиенты

- Пшеничная мука - 250 г
- Сливочное масло - 150 г
- Яйцо - 1 шт средней величины
- Сахар - 100 г
- Разрыхлитель - 10 г
- Орехи - молотые 100 г (миндаль, фундук или грецкие)
- Корица - 1 ч.л
- Цедра лимона - 1 ст.л
- Джем - 300 г (или очень густое варенье)



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Положите в комбайн и порубите до крупной крошки масло, сахар, муку, орехи, разрыхлитель, корицу и цедру. Добавьте яйцо и замесите тесто.

2

Готовое тесто поместите в холодильник на 30-60 минут.

3

Тесто из холодильника разделите на части. Две трети теста раскатайте и уложите в форму, сделав бортики.



4

Смажьте джемом или вареньем (если варенье жидкое, то можно добавить столовую ложку крахмала).



5

Из оставшегося теста сделайте полоски и выложите их сеткой.



6

По краям пирог можно украсить миндалем.



7

Поместите в разогретую до 190 градусов духовку и выпекайте 30-40 минут.



Приятного вам аппетита :)