

# Recept na skořicové hvězdy

**Pokyny Ne. 1275**

Pracovní doba: 45 Minuty



Co by to bylo za adventní a vánoční období bez skořicových hvězdiček? Tato lahodná klasika nesmí chybět na žádném barevném talíři v nejkrásnějším období roku. Tento návod vám ukáže, jak tyto lahodné sušenky připravit během chvilky.

A je to tak snadné:

## **Ingredience na přibližně 50 kusů:**

- Potřebujete: 3 vaječné bílky
- 250 g moučkového cukru
- 2 lžičky skořice
- 400 g mletých neloupaných mandlí
- 1 špetka soli

## **Příprava: 1:**

1. Předehřejte troubu na 150 °C (140 °C).
2. Smíchejte mandle se skořicí. Vyšlehejte dva bílky se špetkou soli, dokud nejsou velmi pevné. postupně vmíchejte 150 g moučkového cukru. Do ušlehaných bílků vmíchejte mandle a skořici a těsto znovu krátce prohněťte rukama.
3. Na pracovní plochu nasypete trochu moučkového cukru a těsto rozválejte na tloušťku asi 1 cm. Protože se těsto trochu lepí, můžete ho také vyválet mezi dvěma kusy potravinové fólie nebo ve velkém sáčku do mrazničky.
4. Plech vyložte pečicím papírem. Vykrajovátkem ve tvaru hvězdičky vykrájejte z těsta malé hvězdičky a

položte je na plech. Mezi tím zatlačte vykrajovátko do moučkového cukru, aby se na něj těsto nelepilo.

5. Zbývající bílky ušlehejte do tuha a postupně přidejte 100 g moučkového cukru.

6. Skořicové hvězdičky rozložené na plechu rovnoměrně potřete ušlehaným bílkem pomocí štětce.

7. Skořicové hvězdičky pečeme na spodní polici trouby 12 - 15 minut. Dbejte na to, aby vyšlehaný bílek zůstal světlý.

### Podrobnosti o článku:

| Číslo položky | Název článku                         | Množství |
|---------------|--------------------------------------|----------|
| 720458        | Uzávěry sáčků, 25 kusů               | 1        |
| 686280        | Skladovací nádoby VBS "Mini", 2 kusy | 1        |
| 720084        | Celofánové sáčky, 25 kusů            | 1        |