

Vánoční hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Hrubá mouka 3 hrnek
- Šlehačka 1 kelímek
- Hera 1 balení
- **Na obalení:**
- Moučkový cukr 1 hrnek
- Skořicový cukr 2 balení

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hrubou mouku prosejeme do mísy, uděláme důlek do kterého vložíme změkklou Heru nakrájenou na kostičky a přilijeme smetanu na šlehání. Ze všeho vypracujeme těsto, které dáme cca na hodinu vychladit do lednice. Z těsta vyválíme na pomoučněném vále tenký plát ze kterého vykrajovátkem vykrajujeme hvězdy. Hvězdy vkládáme na pečicí podložkou(nebo na vymazaný pečicí papír) vyložený plech a pečeme cca 10 minut při 180°C. Poté je ještě teplé obalíme ve směsi moučkového a skořicového cukru

