

Hvězdičky s bílou čokoládou a marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Lískové ořechy 150 g
- Hladká mouka 380 g
- Cukr moučkový 125 g
- Máslo 250 g
- Vejce 1 ks
- Višňová marmeláda 1 balení
- Bílá čokoláda 60 g

Doba přípravy: 1470 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Lískové oříšky necháme opražit nasucho na plechu v troubě nebo na pánvi. Ještě teplé je promneme v utěrce, abychom je zbavili slupky, a najemno je nastroháme.

Z mouky, cukru, oříšků, másla a vejce zpracujeme těsto, které zabalené do potravinové fólie necháme v chladu odležet.

Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem.

Těsto rozválíme na plát, vykrajujeme z něj hvězdičky a pečeme ve vyhřáté troubě 8-10 minut, podle velikosti hvězdiček.

Vychladlé hvězdičky slepíme višňovou marmeládou a ozdobíme tenkými proužky rozehřáté bílé čokolády.