

Skořicové hvězdičky III

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Bílky 3 ks
- Moučkový cukr 250 g
- Mleté mandle 200 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Mletá skořice 2 lžička
- Hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Smíchejte bílky s cukrem a 2 až 3 lžíce dejte stranou. Přidejte mandle, mouku a skořici a vypracujte těsto, které nechte zabalené odpočinout 30 minut v lednici. Pak je rozválejte na pomoučeném válu na plát 2 až 3 mm silný, vykrájejte hvězdičky, skládejte je na plech vyložený pečícím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 170°C asi 10 minut. Nechte vychladnout. Odložené bílky s cukrem promíchejte a hvězdičky ozdobte. Nechte zaschnout.