

Špaldovodátlové hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Lískové oříšky 100 g
- Sušené datle 150 g
- Hladká špaldová mouka 240 g
- Celozrnná špaldová mouka 60 g
- Kypřicí prášek bez fosfátů 2 lžička
- Skořice 1 lžička
- Vanilková dřev 1 lžička
- Máslo 180 g
- Javorový sirup 100 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- **ČOKOLÁDOVÁ POLEVA**
- Hořká čokoláda 200 g
- Máslo 30 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Nejvíce času zabere příprava oříšků, proto je lepší si je připravit předem. Opražte je 10-15 minut v troubě rozehřáté na 120 °C - začnou vonět, slupička se bude snadno sloupávat. Uvnitř však nesmí být oříšky tmavé. Rukama odstraňte z vychladlých oříšků slupičku a v mixéru je umelte na velmi jemno. Lze je i nastrouhat v mlýnku na strouhanku.

Sušené datle nakrájejte na velmi jemné kostičky. Krájejte jen měkké datle, aby pak v pečivu nebyly příliš tvrdé kousky.

Všechny ingredience smíchejte dohromady a utvořte těsto. Nechte ho odpočinout v ledničce nejméně hodinu, ale klidně i přes noc. (Můžete ho tam nechat klidně i týden.)

Po vyjmutí z ledničky nechte chvíli ,ohřát' v pokojové teplotě a rukama propracujte. Vyválejte plát (síly tak 4-5 mm). Jde to dobře přes velký mikrotenový sáček. Vykrájejte hvězdičky nebo jiné tvary.

Pečte v horkovzdušné troubě vyhřáté na 160 °C cca 10 minut. Po vyndání z trouby budou hvězdičky měkké, proto je nechte na plechu zchladnout, čímž zatuhnou a zpevní se.

Mezitím si připravte čokoládovou polevu. Ve vodní lázni klasicky rozpusťte nalámanou čokoládu, vmíchejte pokrájené máslo a důkladně promíchejte, abyste získali krásně hladkou polevu.

Vychladlé hvězdičky obalujte v čokoládové polevě a ozdobte buď drcenými, nebo rozpůlenými oříšky (nejlépe předem opraženými a oloupanými).