

Brazílské hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- polohrubá mouka 200 g
- máslo 150 g
- strouhané neloupané mandle 80 g
- moučkový cukr 70 g
- žloutek 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks

- **Citronová poleva**

- bílek 1 ks
- moučkový cukr 150 g
- citrónová šťáva 1 lžička

- **Na zdobení**

- rybízová marmeláda 1 ks
- želé bonbóny 2 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Brazílie

Počet porcí: 10

Postup:

Mouku zpracujeme s máslem změkklým při pokojové teplotě, s mandlemi, moučkovým a vanilkovým cukrem a žloutkem v hladké těsto. Zabalíme do potravinářské folie nebo alobalu a necháme přes noc odležet.

Druhý den vyvalujeme placky asi 3–4 mm silné, vykrajujeme hvězdičky a pečeme ve vyhřáté troubě při 165 °–170 °C dorůžova.

Zchladlé hvězdičky mažeme (nejlépe až druhý den) rybízovou marmeládou, slepíme a potíráme nebo namáčíme v citrónové polevě. Ještě než zaschne, zdobíme kousky nakrájených barevných želé bonbonů (želé ovoce).