

Dobré skořicové hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletá skořice 1 lžička
- hladká mouka 380 g
- cukr moučka 130 g
- vejce 2 ks
- máslo 250 g
- **podle potřeby**
- cukr krystal 1 ks
- mleté oříšky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na pracovní desku prosejeme hladkou mouku, cukr moučku, skořici a vše dobře promícháme. Přidáme změkklé máslo, jedno vejce a vypracujeme hladké těsto.

Na pomoučněné desce vyválíme z těsta tenký plát. Formičkou vykrajujeme třeba hvězdičky a vyskládáme je na plech vyložený pečícím papírem. Druhé vejce ušleháme a s pomocí štětce jím každou hvězdičku potřeme. Nakonec posypeme cukrem krystal. Můžeme posypat i namletými oříšky.

Takto připravené dobré skořicové hvězdičky pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut.