

Skořicové hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potření**
- rozšlehané vejce 1 ks
- **těsto**
- máslo 250 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vejce 1 ks
- cukr moučka 120 g
- skořice 1 lžička
- hladká mouka 380 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál prosijeme mouku, cukr, vanilkový cukr a skořici. Přidáme máslo nebo margarín a vejce. Ze všeho důkladně vypracujeme hladké těsto.

Na pomoučeném vále rozválíme těsto na placku o síle asi 5 mm a formičkou vykrajujeme hvězdičky, které přendáme na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme v předehřáté troubě 6 - 7 minut při 190 - 200 °C.

Před vložením do trouby hvězdičky potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme cukrem.