

Skořicové hvězdičky z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- mletá skořice 1 hrnek
- cukr krystal 1 hrnek
- **na potřeni**
- vejce 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks
- **těsto**
- listové těsto 1 balíček

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na pomoučněné ploše rozválíme z listového těsta placku silnou asi 3 mm.

Z těsta vykrájíme hvězdičky a opatrně je položíme na plech vyložený pečícím papírem. Poté je potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme cukrem a skořicí. Troubu rozehřejeme na 180 °C a pečeme asi 15 minut dozlatova.

Skořicové hvězdičky z listového těsta dáme na talíř a můžeme se do nich pustit. Případně skořicové hvězdičky skladujeme v chladu a suchu. Můžeme vykrajovat i kolečka, slzičky nebo cokoliv jiného.

