

Šlehačkové hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**

- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 1 ks

- **těsto**

- hladká mouka 450 g
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- máslo 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hladké mouky, másla a smetany ke šlehání vypracujeme těsto.

Těsto rozválíme mezi dvěma potravinářskými fóliemi na plát silný 3 - 5 mm a vykrojíme z něj hvězdičky.

Hvězdičky přeneseme na plech s papírem na pečení, vložíme do trouby předehřáté na 200 - 220 °C a pečeme asi 10 minut.

Ještě teplé hvězdičky obalíme ve směsi vanilkového cukru a cukru moučka. Obalené hvězdičky necháme vychladnout.

Šlehačkové hvězdičky podáváme jako lahodné a křehké cukroví.