

Skořicové hvězdičky II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- bílky 3 ks
- vanilkového cukru 2 balíček
- moučkového cukru 225 g
- citronové šťávy 1 lžička
- mleté skořice 2 lžička
- mletých vlašských ořechů 300 g
- moučkového cukru na vál 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z bílků se ušlehá pevný sníh. Do sněhu přidáme cukr a vanilkový cukr. Šleháme dalších 10 minut. Až se cukr rozpustí, přidáme citronovou šťávu. Odložíme asi 8 lžic na potřetí hvězdiček. Pak vmícháme do zbylé hmoty skořici a mleté ořechy a vypracujeme těsto.

Na vále posypaném moučkovým cukrem vyválíme těsto na placku silnou asi 5mm a vykrajujeme hvězdičky velké asi 6cm. Klademe na pečicím papírem vyložený plech a potřeme odloženým bílkovým sněhem. Pečeme v předehřáté troubě na 160 stupňů asi 25 minut.