

Skořicové hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- Mleté vlašské oříšky 400 g
- Moučkový cukr 300 g
- Bílky 3 ks
- Nastrouhaná kůra z citronu 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Skořice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z bílků a soli vyšleháme tuhý sníh, postupně do něj zašleháme cukr a pak lžičku citronové šťávy. z husté hmoty odebereme 5 lžic do misky a do zbytku vmícháme nastrouhané oříšky, citronovou kůru a skořici a uděláme tužší těsto, které rozválíme na slabě pomoučněném vále na plát o síle zhruba 5 mm. Z plátu vykrájíme hvězdičky, rozložíme je na plech s pečícím papírem, cukroví potřeme zbylou citronovou směsí a upečeme v troubě při 170 °C dorůžova.

Počet: 35 ks

Cena cca: 100 Kč