

Skořicové hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Hladká mouka 200 g
- Změklé máslo 160 g
- Moučkový cukr 80 g
- Velké vejce 1 ks
- Vanilková esence 1.5 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 lžička
- Sůl 1.4 lžička
- Hladká mouka na vál 1 ks
- **Na ozdobení**
- Skořicový cukr 2 balení
- Velký bílek 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva, skořici a sůl. V jiné míse šleháme máslo s cukrem do pěny. Vmícháme do ní vejce a vanilkovou esenci. Šlehačem zapnutým na nejnižší rychlost postupně zašleháme moučnou směs, dokud nevznikne kompaktní těsto. Rozdělíme ho na čtvrtiny, připravíme z nich koule, které zabalíme do fólie a uložíme na 2 hodiny do mrazničky. Odleželé těsto rozválíme na pomoučeném válu na 4 tenké pláty a vykrájí z nich hvězdičky. Ty přeneseme na plech vyložený

pečícím papírem, lehce je potřeme našlehaným bílkem a posypeme skořicovým cukrem. Hvězdičky vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a pečeme 8-10 minut dozlatova.