

Pruhované hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 300 g
- Hera 180 g
- Moučkový cukr 90 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Žloutky 3 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Holandské kakao 1 lžíce
- Marmeláda na slepování 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z mouky, másla, cukrů, žloutků a citronové kůry vypracujeme těsto. Z něj oddělíme pětinu, do které vpracujeme kakao. Obě těsta zabalená do potravinářské fólie vložíme cca na půl hodiny do chladničky. Ze světlého těsta vyválíme plát cca 5 mm silný, z tmavého těsta silný pouze 3 mm. Z tmavého těsta nakrájíme tenké proužky, které položíme na světlý plát a válečkem je zatlačíme ("zaválíme"). Potom vykrajujeme hvězdičky a pečeme v troubě při teplotě 170 - 180°C. Z odkrojků těsta jsem vyválila plát a vykrajovala strakaté hvězdičky. Zchladlé slepujeme marmeládou.