

Pruhované hvězdičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Máslo nebo Hera 180 g
- Moučkový cukr 90 g
- Sůl 1 špetka
- Citronová kůra 0.5 lžička
- Žloutky 3 ks
- Vanilkový cukr 0.5 balíček
- Kakao 2 lžíce
- Broskvová nebo meruňková marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, másla, cukru, soli, citronové kůry, žloutků a vanilkového cukru vypracujte hladké těsto. Z něj potom oddělte jednu pětinu, do té přimíchejte kakao a těsto ještě řádně propracujte.

Na vále (nebo na podložce) světlé i tmavé těsto vyválejte zvlášť. To světlé nechte klidně trochu silnější (5 mm), to tmavší může být klidně tenčí. Kakaový plát nakrájejte rádýlkem na tenké proužky, které pokládejte na světlé vyválené těsto, v rozestupu asi 1 cm.

Potom vezměte váleček a opatrně a pečlivě tmavé proužky zaválejte do světlého plátu. Vykrajujte hvězdičky, které pokládejte na plech na pečicí papír. Hvězdičky pečte v předehřáté troubě na 170 stupňů asi 7 minut. Dílo nechte vychladnout a vždy dva kousky slepujte marmeládou.