

Vaflové hvězdičky s likérovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 1.5 hrnek
- Cukr moučka 0.5 hrnek
- Hera 200 g
- Lískové ořechy 80 g
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citronová kůra 1 lžička
- Mletá skořice 0.5 lžička

• NÁPLŇ

- Hera 250 g
- Cukr moučka 1 hrnek
- Sušené mléko 3 lžíce
- Vaječný likér 100 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček

• ZDOBENÍ

- Čokoládová bílá poleva 100 g
- Kandované ovoce na zdobení 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse nejdříve lehce promísíme Heru s moučkovým cukrem a vejcem, přidáme ostatní přísady a nakonec vsypeme mouku s jemně nastrohanými lískovými oříšky. Propracujeme v hladké těsto a

necháme 2 hodiny v chladu odležet. Poté rozválíme na plát o síle 3 mm a vykrajujeme z jedné poloviny těsta kolečka a z druhé poloviny těsta hvězdičky. V elektrické troubě pečeme při 200 °C asi 15 minut.

Heru necháme změkknout při pokojové teplotě a vyšleháme s moučkovým cukrem. Vaječný likér smícháme se sušeným mlékem a vanilkovým cukrem, přidáme do vyšlehané Hery a promícháme. Vychladlá kolečka plníme likérovou náplní a slepujeme s hvězdičkou, kterou namáčíme v bílé čokoládě. Zdobíme kandovaným ovocem.