

Ingrediencie

cesto: 500 g hladkej múky, 200 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 2 vajcia, 3 lyžičky prášku do pečiva, 250 g masla, 1 lyžička vanilkového extraktu

d'alej: marmeláda na zlepenie, zmes práškového a vanilkového cukru na posypanie

Postup

Na dosku preosejeme múku s práškom do pečiva a práškový cukor. Do jamky vyhĺbenej v strede rozklepneme celé vajcia a pridáme vanilkový extrakt.

Pridáme vanilkový cukor a studené, nakrájané maslo. Rukami spracujeme hladké cesto, ktoré necháme dve hodiny v chlade odpočinúť.

Cesto po častiach rozvaľkáme na tenko. Vykrojíme hviezdičky a preložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 10 minút. Ako náhle začnú špičky zlatnúť, plech z rúry vyberieme.

Vyhladnuté hviezdičky zlepíme marmeládou a pred použitím pocukrujeme.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

