



VIANOČNÉ ŠKORICOVÉ HVIEZDY OD HUGA





Vynikajúce, jednoduché vianočné pečivo bez múky, ktoré vám vydrží aj niekoľko týždňov. Neuveriteľná chuť a navyše krásna dekorácia na vianočnom stole.

Budete potrebovať:



Z tejto dávky budete mať cca 60 hviezdíček. Záleží na veľkosti formy. Ja som zvolil najmenšiu formu v tvare hviezd a vyšlo mi ich 70.

350 gramov mandlí

1 polievková lyžica kakaa

1 polievková lyžica škorice

3 bielka

250 gramov práškového cukru

štipku soli

Postup:

Vo veľkej mise zmiešajte suché suroviny: postrúhané mandle (celé aj so šupkou), kakao a škoricu. Do bielok pridajte štipku soli a miešajte elektrickým šľahačom. Pridajte práškový cukor a vyšľahajte na jemnú penu. Rovnomerne pomaly by mala stečať s lyžičky.

Odložte si do cukrárskeho vrečka alebo obyčajného mikroténového sáčka aspoň 3-4 veľké lyžice bielkovej peny.

Do zvyšnej peny zamiešajte mandle, kakao a škoricu. Zabaľte fóliou a uložte do chladničky minimálne na pol hodinu.

Vychladnuté cesto položte na práškovým cukrom posypaný papier na pečenie a vyvaľkajte na hrúbku asi 4-5 mm. Aby sa vám cesto nelepilo popraste ho dobre práškovým cukrom.

Z cesta vykrajujte hviezd a ukladajte na plech s papierom na pečenie. Aby sa vám papier nehýbal, potrite plech najskôr trochu masla.

Cukrárskeym vrečkom naneste na hviezd sneh a veľmi jemne ho pomocou cukrárskeho štetca alebo pierkom roztierajte po celej ploche. Toto chce trošku trpezlivosti, ale výsledok stojí za to. Vložte do vyhriatej rúry na 125 stupňov a pečte presne 20 minút.

HOTOVO.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo