

# Americké hvězdičky s jahodami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**4613** kalorií , **45 g** cukrů , **168 g** tuků , **90 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/americke-hvezdicky-s-jahodami>

## Příprava

Jahody nakrájíme nadrobno, přidáme vanilkový cukr a pomerančovou šťávu a necháme v chladu uležet, zatímco budeme připravovat těsto. Smícháme hladkou mouku, cukr krupici, prášek do pečiva, lžičku soli, pomerančovou kůru a nezměklé máslo a vypracujeme těsto podobné drobenec. Poté za stálého šlehání vmícháme 375 ml smetany. Vypracujeme hladké těsto, které vyválíme na tloušťku 2 cm. Poté z něj formičkami vykrajujeme hvězdičky (nebo i jiné tvary, na Valentýna třeba srdíčka). 500 ml smetany vyšleháme na šlehačku. Zbude nám 25 ml smetany, kterou potřeme vykrájené hvězdičky a posypeme je trochou krupicového cukru. Pečeme 15 minut na 200 °C.

### Tip k receptu

Použít můžeme nejen jiné tvary než hvězdičky, ale také jiné ovoce, skvěle se hodí směs lesního ovoce.



## Ingredience

- 750 g hladké mouky
- 180 g másla
- 900 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 600 g jahod
- 100 g cukru moučka
- 6 lžíc cukru krupice
- 1 lžíce pomerančové šťávy
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžička soli
- 1-2 lžíce pomerančové kůry

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Dezert