

# 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 drobence. 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