

# Skořicové hvězdičky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 30min , Porce: 10

2865 kalorií , 12 g cukrů , 136 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/skoricove-hvezdicky>

## Příprava

Bílky se solí vyšleháme na tuhý sníh. Potom přidáme cukr, mletou skořici a mleté hřebíčky. Hmotu rozdělíme na dvě poloviny. Do jedné poloviny přidáme mouku a mleté ořechy. Na vále posypaném moukou vyválíme těsto do výšky asi 1 cm a vykrajujeme z něj tvary-v našem případě hvězdičky. Klademe je na plech vyložený pečícím papírem. Poté hvězdičky potřeme zbylou sněhovou hmotou a pečeme je v předem vyhřáté troubě asi tak 10 minut dozlatova.



## Ingredience

- ✓ 4 bílky
- ✓ 250 g cukru
- ✓ 4 mleté hřebíčky
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 250 g mletých mandlí
- ✓ 100 g polohrubé mouky
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Vánoce, Děti do 5 let, Rodina, Cukroví