

# 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, Česká, Děti do 5 let, Rodina, Cukroví