

Střapaté hvězdičky

Počet porcí: 24

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme alespoň 2 hodiny odpočinout v chladu. Poté vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrájíme malé hvězdičky. Pečeme při 160 °C 7-10 min. Upečené cukroví necháme zchladnout na plechu, teprve poté jej přendáme. Polovinu hvězdiček potřeme svrchu čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla (20 g)) a obalíme v kokosu. Poté slepujeme jednu čistou a jednu ozdobenou hvězdičku pikantním džemem, nejlépe rybízovým džemem.

Ingredience

- **Cukr moučka** - 80 g
- **Kokos strouhaný** - 30 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 3 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 3 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 50 g

