



### **Vanilkové hvězdičky (ca. 60 ks)**

- 210 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 140 g másla
- 70 g mletých ořechů
- 1 žloutek
- citronová kůra
- vanilka (lusk, mletá, extrakt)
- moučkový a vanilkový cukr na obalení

Prosátou mouku smíchejte s cukrem a ořechy, přidejte pokrájené máslo, žloutek, citronovou kůru a vanilku. Vypracujte těsto, zabalte do fólie a dejte do lednice alespoň **na hodinu odležet**.

Těsto rozválejte na lehce pomoučněné ploše na silnější plát a **vykrajujte malé hvězdičky**. Rozložte na plech a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů (horní a dolní ohřev), až začnou lehce růžovět.

Hvězdičky nechte zchladnout, teprve pak obalte ve **směsi moučkového a vanilkového cukru**. Pokud byste je obalovali horké, cukr se rozpustí a bude se lepit. Uchovávejte v uzavřené dóze a nechte **alespoň 1-2 týdny rozležet**.