

Skořicové hvězdičky s náplní Nutella®

Střední

1 h 5 Min.



SUROVINY

NA 30 PORCÍ

2 bílky

160 g cukru moučka

2 čajové lžičky (4 g) skořice

300 g mletých lískových oříšků

1 čajová lžička citronové šťávy

120 g pomazánky Nutella®

POSTUP



1

Přehřejeme troubu na 120 °C (250 °F) a umístíme mřížku do středu trouby.

Šleháme bílky s cukrem, až se tvoří nadýchané špičky.

Dáme stranou do malé misky 2 polévkové lžíce sněhu na polevu.



2

V míse smícháme skořici a mleté lískové oříšky. Do směsi zapracujeme bílkový sníh, mimo odloženého malého množství.



3

Vzniklé těsto vyválíme mezi dvěma listy papíru na pečení na plát silný 4 mm. Vykrajátkem ve tvaru hvězdy vykrajujeme sušenky.

Sušenky vyrovnáme na plech vyložený pečicím papírem, pak kulatým cukrářským vykrajátkem vykrajujeme malé dírky do středu poloviny sušenek.

Do zbývajících sněhu vmícháme citronovou šťávu a lžičkou nanášíme na horní stranu hvězdiček s otvorem.



**4**

Vložíme do trouby vyhřáté na 120°C a pečeme 10 minut. Pak necháme zcela vychladnout.

Pomazánku Nutella® naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou o průměru asi 2 mm.

Pomazánku Nutella® vytlačujeme na sušenky bez dírky, přibližně 4 g na jednu. Pak přiklopíme sušenkami s dírkou.