



## Punčové hviezdy

### **SUROVINY:**

200 g masla  
100 g cukru  
2 lyžice vanilkového cukru  
1 vajce  
300 g múky  
1 štipka soli  
pol deci Rumu  
citrónová šťava  
200 g cukru

### **POSTUP:**

Maslo, cukor a vajcia vymiešame do krému, pridáme múku a soľ a rýchlo vymiesime na hladké cesto.

Cesto sformujeme do gule zabalíme do alobalu a necháme odstáť v chladničke asi hodinu.

Neskôr cesto rozgúľame a vykrojíme hviezdy.

Dáme na plech na ktorý sme pred tým dali papier na pečenie a pečie pri teplote 175° cca. 10 min.

Necháme vychladnúť.

Rum citrónovú šťavu a cukor dobre rozmiešame a potierame hviezdy.

Kým je glazúra ešte horúca posypeme čokoládou.

