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.