

Voňavá hviezda

Suroviny na cesto:

pšeničná múka polohrubá 390 g

voda 190 g

cukor kryštálový 60 g

maslo 40 g

žltok (2 ks)

droždie Saf Instant 10 g

soľ 5 g

Zoznam surovín na náplň:

škoricový cukor 150 g

olej 20 g

Postup prípravy:

Z naváženíh surovín zamiesime stredne tuhé, hladké cesto. Cesto rozdelíme na 4 časti, vytvarujeme ich do bochníčkov a necháme podkysnúť 20 – 30 min. Bochníčky potom rozváľame na kruh s priemerom cca 25 cm. Prvé cesto položíme na plech, potrieme olejom a posypeme škoricovým cukrom, potom položíme druhé cesto, a tak opakujeme. Posledný kruh cesta už nepotierame, ani neposypeme. Koláč nakrojíme na 12 rovnakých dielov od okraja do 2/3 ku stredu. Trojuholníčky potom dvakrát otočíme. Vždy točíme oproti sebe dva kusy. Koláč necháme nakysnúť, potrieme vajíčkom a pečieme pri 190 – 200 °C 20 – 25 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

