Limunove zvezdice



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg brašna
- 200 g butera
- 10 kašika šecera
- 2 jajeta
- 1 limun
- prah šecer

Priprema

200 g hladnog butera izmrviti u 1/2 kg brašna. Dodati 10 kašika šecera, 2 tvrdo kuvana i pasirana žumanceta, sok od jednog limuna i nastruganu koru od pola limuna. Zamesiti glatko testo, pa ga oklagijom razviti u koru debljine malog prsta. Kalupom vaditi zvezdice, pa ih poreati u namazan pleh. Od dva belanceta umutiti sneg i na svaku zvezdicu staviti malo snega, pa po snegu posuti krupan šecer. Staviti pleh u rernu, pa ih na sasvim tihoj vatri više prosušiti nego peci. Izvaene zvezdice posuti prah šecerom zamirisanim vanilom.