

# Karácsonyi csillagok recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag:

## Hozzávalók

### Tésztához:

25 dkg liszt  
10 dkg őrölt mandula  
20 dkg margarin  
2 db tojássárgája  
8 dkg porcukor  
1 csomag vaníliás cukor  
1 tk fahéj  
1 csipet só

### Mázhoz:

10 dkg porcukor  
1-2 ek citromlé  
1 ek margarin

## Elkészítés

**1** A lágy margarint kikeverjük a porcukorral, hozzá adjuk a tojások sárgáját, majd a vaníliás cukrot, fahéjat, sót. Jól kikeverjük, végül hozzá adjuk a lisztet és a mandulát és jól összegyúrjuk.

Hűvös helyen pihentetjük, majd lisztezett deszkán kinyújtjuk.

**2** Csillag alakú formával kiszaggatjuk, és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk a sütit.

200 fokon előmelegített sütőben 10 perc alatt készre sütjük.

Míg hűl a kisült tészta, a porcukorral elkeverjük a margarint és a citromlevet. A kihűlt sütik tetejére egyenletesen rákenjük és jól kihűtjük.

