



Глазированное печенье «Звездочки с корицей»

🕒 90—120 Мин.   

Способ приготовления

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Тесто

260 г	Сахарная пудра
270 г	Молотый миндаль
2 шт.	Яичный белок
5 г	♦ Корица молотая

Глазурь

2 шт.	Яичный белок
100 г	Сахарная пудра

- 1 Для теста смешайте все ингредиенты и раскатайте его до толщины деревянной ложки.
- 2 Взбейте яичные белки и сахарную пудру до твердых пиков, смажьте смесью раскатанное тесто, а затем оставьте его подсохнуть в течение получаса.
- 3 Вырежьте звезды из теста. Перед этим смочите режущий инструмент водой. Выложите звезды на пергамент и дайте им высохнуть в течение часа.
- 4 Высушите печенье в духовом шкафу при температуре 80 °С в течение 15 минут. Проверьте, что глазурь остается белой и не меняет цвет.
- 5 По этому рецепту получится около 80 печений.

