

Глазированное печенье «Звездочки с корицей»

90—120 Мин.

Способ приготовления

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 °C в течение 15 минут. Проверьте, что глазурь остается белой и не меняет цвет.
5. По этому рецепту получится около 80 печений.

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