



Канелени звездички с глазура

🕒 90–120 Минути   

Подготовка

- 1 Смесете всички съставки за тестото и разточете тънко.
- 2 Разбийте белтъците с пудрата захар, докато се сгъстят, разнесете ги с четка върху разточеното тесто и оставете да стегне за половин час.
- 3 Изрежете във формата на звезди. Поставете звездите върху хартия за печене и ги оставете един час да изсъхнат.


СЪВЕТ: Потопете формичките във вода, преди да ги използвате.

- 4 Изсушете във фурната на 80 °C с вентилатор около 15 минути, като се уверите, че глазурата остава бяла и не променя цвета си.
- 5 С тази рецепта се получават около 80 сладки.

Съставки за 6 Порции

 = Kotányi Produkte

За тестото

210 g	Фина кристална захар
270 g	Бадеми, ситно смлени
50 g	Пудра захар
2 бр.	Белтък
5 g	 Канела на прах

За глазурата

2 бр.	Белтък
100 g	Пудра захар

