

Glazirane zvijezde s cimetom

90—120 Min

Priprema

1. Za tijesto pomiješajte sve sastojke i razvaljajte na debljinu drvene žlice.
2. Bjelanjke i šećer u prahu tucite dok ne dobijete čvrstu smjesu, četkom nanesite na razvaljano tijesto i ostavite da se suši pola sata.
3. Izrežite na zvijezde. Kalup prije upotrebe umočite u vodu. Stavite zvijezde na papir za pečenje i ostavite ih da se suše sat vremena.
4. 15 minuta pecite u pećnici na 80 °C (176 °F) s ventilatorom, pazeći da glazura ostane bijela i da ne promijeni boju.
5. Ovaj recept daje oko 80 kolačića.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto

210 g	Šećera u prahu
270 g	Badema, mljevenih
50 g	Šećera u prahu
2	Bjelanjak
5 g	Cimet mljeveni

Za glazuru

2	Bjelanjak
100 g	Šećera u prahu