



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, pazite 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

