



Lukrowane gwiazdeczki z cynamonem

🕒 90–120 Min

Przygotowanie

- 1 Aby przygotować ciasto, wymieszaj wszystkie składniki i rozwałkuj je na grubość ok. 0,5 cm.
- 2 Ubij białka z cukrem pudrem na sztywną pianę, nałóż pędzelkiem na rozwałkowane ciasto i pozostaw do wyschnięcia na pół godziny.
- 3 Wytnij gwiazdki. Rozłóż gwiazdki na papierze do pieczenia i pozostaw do wyschnięcia na godzinę.

WSKAZÓWKA: Przed użyciem zanurz foremkę w wodzie.

- 4 Susz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 80 °C przez 15 minut, sprawdzając, czy kolor lukru się nie zmienia.

WSKAZÓWKA: Z tego przepisu wychodzi około 80 ciasteczek.

Składniki - Ilość osób: 6

🔥 = Kotányi Produkty

Do przygotowania ciasta

210 g	Drobno mielony cukier
270 g	Migdały mielone
50 g	Cukier puder
2	Białko jajka
5 g	🔥 Cynamon mielony

Do przygotowania lukru

2	Białko jajka
100 g	Cukier puder

