

Steluțe cu scorțișoară și glazură

90—120 Min.

Pregătire

1. Pentru aluat, amestecă toate ingredientele împreună și întinde aluatul de grosimea unei linguri de lemn.
2. Bate albușurile de ou și zahărul pudră până când obții o compoziție fermă, aplică pe aluatul întins folosind o perie și lasă la uscat timp de o jumătate de oră.
3. Taie în formă de steluțe. Scufundă cuțitul în apă înainte de folosire. Întinde steluțele pe hârtia pergament pentru copt și lasă-le la uscat timp de o oră.
4. Usucă-le în cuptorul cu convecție la 80 °C (176 °F) timp de 15 minute, asigurându-te că glazura rămâne albă și nu își schimbă culoarea.
5. Această rețetă este pentru aproximativ 80 de fursecuri.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat

210 g	Zahăr tos
270 g	Migdale, măcinate
50 g	Zahăr pudră
2	Albuș de ou
5 g	Scorțișoară măcinată

Pentru glazură

2	Albuș de ou
100 g	Zahăr pudră