



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

