Przepis na cynamonowe gwiazdki

Instrukcje Nie. 1275

Czas pracy: 45 Minuty



Czym byłby okres Adwentu i Bożego Narodzenia bez cynamonowych gwiazdek? Ten pyszny klasyk jest obowiązkowy na każdym kolorowym talerzu w tym najwspanialszym okresie w roku. Poniższe instrukcje pokażą Ci, jak zrobić te pyszne ciasteczka w mgnieniu oka.

To takie proste:

Składniki na ok. 50 sztuk:

- 3 białka
- 250 g cukru pudru
- 2 łyżeczki cynamonu
- 400 g mielonych, nieobranych migdałów
- 1 szczypta soli

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 150°C (140°C termoobieg).

2. Wymieszać migdały z cynamonem. Ubić dwa białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. stopniowo dodawać 150 g cukru pudru. Wmieszać migdały i cynamon do ubitych białek i ponownie krótko zagnieść ciasto rękami.

3. Rozsyp trochę cukru pudru na powierzchni roboczej i rozwałkuj ciasto na grubość około 1 cm. Ponieważ ciasto jest nieco lepkie, można je również rozwałkować między dwoma kawałkami folii spożywczej lub w dużej torebce do zamrażania.

4. Wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia. Za

pomocą foremki w kształcie gwiazdki wytnij z ciasta małe gwiazdki i umieść je na blasze do pieczenia. W międzyczasie wciśnij foremkę do ciastek w cukier puder, aby ciasto się do niej nie przykleiło.

5. Ubij pozostałe białka na sztywną pianę i stopniowo dodawaj 100 g cukru pudru.

6. Posmaruj równomiernie gwiazdki cynamonowe rozłożone na blasze do pieczenia ubitym białkiem za pomocą pędzelka.

7. Piec gwiazdki cynamonowe na dolnej półce piekarnika przez 12-15 minut. Upewnij się, że ubite białko pozostaje jasne.

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
720458	Zapięcia do torebek, 25 sztuk	1
686280	Słoiki do przechowywania VBS "Mini", 2 szt.	1
720084	Torebki celofanowe, 25 sztuk	1