

Zvezdice s cimetom

VRIJEME PRIPREME
> 60 min



Sastojci

- 350 g Garden good badema
- 100 g Sweet chef šećera u prahu
- 1 žličice cimeta
- 2 bjelanjka
- 1 Sweet chef vanilin šećer
- narančina korica

Za glazuru:

- 1 bjelanjak
- 100 g Sweet chef šećera u prahu
- 1 Sweet chef vanilin šećer
- 1 žličica soka od naranče

Skeniraj za prikaz na web stranici



Bademe tostirajte u pećnici zagrijanoj na 160°C 10 minuta. Ohladite i sameljite. U zdjelu dodajte mljevene bademe, bjelanjke, šećer u prahu, vanilin šećer, cimet i umijesite tijesto. Ako je smjesa presuha dodajte žlicu vode. Umotajte u foliju za svježinu i ostavite u hladnjaku 1 sat.

Za glazuru ručnim mikserom izradite bjelanjak dok nije pjenast pa pomalo dodajte šećer. Umiješajte narančin sok.

Nakon hlađenja tijesto razvaljajte na debljinu od otprilike 7 mm između dva papira za pečenje. Pećnicu zagrijte na 160°C. Zvezdice stavite na pleh prekriven papirom za pečenje, namažite glazurom i pecite oko 10 minuta.

Kutiju za čaj obložite ukrasnim papirom pa u nju složite zvezdice i darujte kao blagdanski poklon.