

CIMETOVE ZVEZDICE

Sestavine za testo:

- ✓ 500 g mandljev,
- ✓ 300 g sladkorja v prahu,
- ✓ 2 beljaka,
- ✓ 2 žlici mandljevega likerja (če ga imate, ni pa nujno),
- ✓ 1-2 žlici cimeta.



Premaz:

- ✓ 125 g sladkorja v prahu,
- ✓ 2 beljaka.

Postopek:

Neolupljene mandlje drobno zmeljemo. Delovno površino za valjanje testa na tanko posujemo s sladkorjem v prahu. Pekač obložimo s papirjem za peko in pečico segrejemo na 150°C.

Mlete mandlje, sladkor v prahu, cimet, beljaka in liker zgetemo v gladko testo. Testo nato razdelimo na nekaj manjših kosov in ga na delovni površini razvaljamo poljubno debelo: če želite bolj konkretne zvezdice, lahko na centimeter debelo, za tanjše zvezdice testo bolj razvaljajte. Modelček pred izrezovanjem vsakič pritisnemo v sladkor v prahu, da se nam testo ne prilepi.

Zvezdice polagamo na s peki papirjem obložen pekač. Za premaz beljaka stepemo v mehak sneg, ki mu med stepanjem postopoma dodajamo sladkor v prahu. Z zmesjo premažemo zvezdice in jih pečemo približno 15 minut.

DOBER TEK 😊