

Cynamonowe gwiazdki



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	3
cukier puder	250 g
cukier waniliowy	1
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczkę
olejek migdałowy	3 krople
orzechy laskowe	275 -325 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 białka ubić na sztywną pianę ,250 g cukru pudru dodawać po trochu do piany i dalej ubijać do posmarowania gwiazdek odłożyć 2 czubate łyżki ubitej piany.1 torebkę cukru waniliowego ,3 krople olejku migdałowego ,1 płaska łyżeczkę zmielonego cynamonu i połowę z mielonych migdałów domieszać delikatnie do piany.Ucierac masę jak ciasto ,dosypując po trochu resztę zmielonych migdałów ,aż masa prawie nie będzie się kleić do rąk.Następnie ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną i rozwałkować na grubość około pół cm.Wykroić gwiazdki posmarować odłożoną ubitą pianą ,jeśli nie rozsmarowuje się gładko ,wmieszać kilka kropli wody.Piec 20-30 minut w temperaturze 130- 150 * C.