
Gwiazdki cynamonowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3420 razy.

Przepis wigilijny.

* 3 białka

* 25 dkg cukru

* 2 łyżeczki cynamonu

* 30 dkg zmielonych migdałów

* tłuszcz do posmarowania blachy

* Białka ubić na sztywną pianę, dosypując powoli cukier. Odłożyć ok. 5 łyżek piany na później, do smarowania ciastek.

* Do pozostałej piany dodać cynamon i migdały. Wymieszać i odstawić na 30 minut.

* Masę porcjami rozwałkować pomiędzy dwoma kawałkami przezroczystej folii na grubość ok. 1 cm.

* Foremkami wyciąć gwiazdki. Posmarować pianą z białek i ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze.

* Włożyć do nagrzanego piekarnika do 150 stopni. Piec przez 20-25 minut.

Źródło: Telegazeta TVP2