

Przepis do produktu

Wykrawacz cynamonowych gwiazdek

Numer artykułu: 690 379

Składniki na ok. 50 dużych gwiazdek

Na ciasto:

500 g zmielonych migdałów

300 g cukru pudru

1 opakowanie cukru waniliowego/aromatu waniliowego

2 płaskie łyżeczki zmielonego cynamonu

3 białka z jaj (rozmiar M)

(lub 2 białka z jaj i 1 łyżka amaretto lub rumu)

2 łyżeczki miodu

Na lukier:

100 g cukru pudru

1 białko z jaja (rozmiar M)

Czas przyrządzania: 1 godz. | czas pieczenia: 11-13 min

Przyrządzanie

- Przyrządzić ciasto:** Aby przyrządzić ciasto, należy najpierw wymieszać suche składniki. Wymieszać zmielone migdały z cukrem waniliowym i cynamonem, a następnie przesiać cukier puder.
- Następnie dodać mokre składniki: Dodać miód, białka z jaj i według uznania amaretto/rum, a następnie wymieszać wszystko mikserem przez około 2 minuty. Na koniec zagnieść całość rękami na gładkie ciasto.
- Przyrządzić lukier:** Aby przyrządzić lukier, ubić białko z cukrem pudrem, aż do uzyskania białokremowej masy o konsystencji syropu.
- Nagrząć piekarnik:** Piekarnik nagrzać do temperatury 150°C (termoobieg).
- Rozwałkować ciasto:** Rozwałkować ciasto między dwiema warstwami papieru do pieczenia na grubość ok. 5-7 mm i następnie posmarować lukrem. Najlepszym sposobem na to jest użycie łopatkę kątownej, karty do ciasta lub noża.
- Wyciąć cynamonowe gwiazdki:** Wyciąć cynamonowe gwiazdki i przenosząc je w wykrawaczu, umieścić bezpośrednio na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- Upiec cynamonowe gwiazdki:** Piec cynamonowe gwiazdki w rozgrzanym piekarniku przez 11-13 minut, a następnie pozostawić do ostygnięcia na kratce. Gdy ciastka wyjmowane są z piekarnika, ich spód powinien być jeszcze trochę miękki.