Ricetta delle stelle alla cannella

Istruzioni No. 1275
Orario di lavoro: 45 Minuti



Cosa sarebbe il periodo dell'Avvento e del Natale senza le stelle di cannella? Questo delizioso classico non può mancare in ogni piatto colorato durante il periodo più bello dell'anno. Queste istruzioni vi mostreranno come preparare questi deliziosi biscotti in pochissimo tempo.

Ed è facilissimo:

Ingredienti per circa 50 pezzi:
- 3 albumi d'uovo
- 250 g di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di cannella
- 400 g di mandorle macinate e non pelate
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 150 °C (140 °C forno ventilato).

2. Mescolare le mandorle con la cannella. Sbattere due albumi con un pizzico di sale fino a quando non sono molto sodi. aggiungere gradualmente 150 g di zucchero a velo. Mescolare le mandorle e la cannella agli albumi sbattuti e lavorare ancora brevemente l'impasto con le mani.

3. Mettere un po' di zucchero a velo sul piano di lavoro e stendere la pasta a uno spessore di circa 1 cm. Poiché l'impasto è un po' appiccicoso, è possibile stenderlo anche tra due pezzi di pellicola trasparente o in un grande sacchetto da freezer.

4. Foderare la teglia con carta da forno. Con un tagliapasta a forma di stella, ritagliare delle piccole stelle dall'impasto e disporle sulla teglia. Tra una stella e l'altra, premere il tagliabiscotti nello zucchero a velo in modo che l'impasto non vi si attacchi.

5. Montare a neve gli albumi rimanenti e aggiungere gradualmente 100 g di zucchero a velo.

6. Spennellare uniformemente con l'albume sbattuto le stelle di cannella distribuite sulla teglia.

7. Cuocere le stelle di cannella sul ripiano inferiore del forno per 12-15 minuti. Assicurarsi che l'albume sbattuto rimanga di colore chiaro.

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
720458	Chiusure per sacchetti, 25 pezzi	1
686280	VBS "Mini" barattoli per la conservazione, 2 pezzi	1
720084	Sacchetti di cellophane, 25 pezzi	1