

Cynamonowe gwiazdki

data aktualizacji: 2019.03.01 autor: Redakcja



(Pixabay)

Zimtsterne to cynamonowe gwiazdki. Ciasto na nie jest dość klejące, ale pomiędzy dwoma warstwami papieru lub folii powinniście nie mieć problemów z jego wałkowaniem. Warto, bo ciasteczka są naprawdę bardzo dobre i trzeba je zrobić! Smakują jak marcepan z cynamonem. Największą trudnością jest dokładne wysuszenie ciasteczek i jednocześnie zachowanie bezy jak najbardziej białej, dlatego warto piec je na najniższej półce w piekarniku.

Składniki na około 40 ciastek:

- 300 g zmielonych migdałów
- 100 g cukru pudru
- 2 białka
- 50 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki cynamonu

Glazura bezowa:

- 1 białko
- 1 szczypta soli
- 200 g cukru pudru
- 1 - 2 łyżki mleka

Przygotowanie:

W naczyniu wymieszać suche składniki na ciasteczka: migdały, cukier puder, mąkę, cynamon. Dodać białka (nie ubijamy ich wcześniej) i zagniatać, aż do uformowania klejącego ciasta (można zmiksować mikserem). Owinąć szczelnie folią spożywczą i umieścić w lodówce na przynajmniej 1 godzinę.

Przygotować bezową glazurę: ubić na sztywno białko ze szczyptą soli. Ubijając cały czas dosypywać cukier, stopniowo. Glazura powinna mieć odpowiednią gęstość, kremową konsystencję, by nie była zbyt sztywna i by nie spływała z ciastka. W tym celu dodać 1 - 2 łyżki mleka, wymieszać.

Błachę do ciastek wyłożyć papierem do pieczenia. Wyjąć z lodówki ciasto i rozwałkować pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia lub folii (można podsypać cukrem pudrem). Rozwałkowane ciasto powinno mieć grubość około 1 cm. Używając foremki w kształcie gwiazdki wycinać ciasteczka i układać na blaszce. Za pomocą pędzelka na każdej gwiazdce rozprowadzić bezową glazurę.

Piec w temperaturze 170°C przez około 10- 12 minut (uważając, by beza nie nabrała brązowego koloru)*. Wyciągnąć ciastka z piekarnika i wystudzić. Przechowywać w szczelnym pojemniku. Z każdym dniem są coraz smaczniejsze.

Uwaga - w przypadku alergii na mleko zastąpić je wodą.

** Niektóre źródła polecają piec ciastka dłużej, około 25 - 30 minut w niższej temperaturze (150 - 160°C); wtedy są bardziej chrupiące i suche. Z przepisu wychodzą wilgotne z kruchą i suchą bezą. Najlepiej piec je trochę dłużej, by je bardziej wysuszyć, przykrywając folią aluminiową, by beza pozostała biała.*

Przepis Barbary Pikuły-Marczak, nauczycielki jęz. niemieckiego w SP nr 7 w Żyrardowie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31131-cynamonowe-gwiazdki>