

## **Zvezdice sa cimetom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g šecera
- 1 kašicica cimeta
- 250 g mlevenih badema
- 1/2 belanceta
- 2 kašike vode
- šecer u prahu

#### **Glazura:**

- 120 g šecera u prahu
- 2 kašice soka od limuna

### **Priprema**

U pleh staviti papir za pecenje i posuti šecerom u prahu.

Pomešati šecer, cimet i mlevene bademe, napraviti udubljenje u sredini, pa staviti belance i vodu i umesiti glatko testo (po potrebi dodati još belanca).

Radnu površinu i oklagiju posuti šecerom u prahu. Testo razvuci da bude 5 mm debelo. Modlicom u obliku zvezde, seci testo. Kolacice poreati na papir za pecenje i staviti u pecnicu, prethodno zagrejanu na najnižu temperaturu, 20 minuta. Temperaturu povecati na 150°C i peci još pola sata.

Šecer u prahu pomešati sa sokom od limuna i prelivati zvezdice. Po želji dekorisati šecerom u raznim bojama. Ostaviti da se suše. Držati u hermeticki zatvorenoj posudi sa dosta šecera u prahu.