

Zvezdice sa cimetom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šecera
- 1 kašičica cimeta
- 250 g mlevenih badema
- 1/2 belanceta
- 2 kašike vode
- šećer u prahu

Glazura:

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

Priprema

U pleh staviti papir za pečenje i posuti šećerom u prahu.

Pomešati šećer, 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 šećerom u prahu. Testo razvuci da bude 5 mm debelo. Modlicom u obliku zvezde, seci testo. Kolacice porežati na papir za pečenje i staviti u pecnicu, prethodno zagrejanu na najnižu temperaturu, 20 minuta. Temperaturu povećati na 150°C i peći 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.