

# CIMETOVE ZVEZDICE



Avtorica recepta: *Ratatouille*

## Sestavine za cimetove zvezdice iz mletih mandljev

- 3 beljaki
- 250 g sladkorja v prahu
- 500 g mletih mandljev
- za nožev konico vanilije
- 2 poravnani jedilni žlici mletega cimeta

## Postopek za pripravo cimetrovih zvezdic

- Beljake stepemo v čvrst sneg in ga prestavimo v skledo, v kateri bomo zmešali vse sestavine. V beljak počasi vmešamo sladkor v prahu. 6 žlic mase, s katero bomo kasneje premazali zvezdice, damo na stran. V preostalo maso vmešamo mlete mandlje, vanilijo in cimet. Vse skupaj dobro pregnetemo.
- Vzamemo folijo za živila in med dve plasti vstavimo pripravljeno mandljevo maso. Maso zvaljamo za pol centimetra na debelo. Vrhno plast folije odstranimo. Z modelčkom izrežemo zvezdice in jih polagamo na s peki papirjem obložen pekač. S čopičem (gre tudi s prstom) jih premažemo z maso iz beljakov in sladkorja v prahu, ki smo jo prej dali na stran.
- Pečico ogrejemo na 150 °C. Zvezdice damo v segreto pečico in jih pečemo 15 minut samo s spodnjim grelcem. Pečene zvezdice s špatulo previdno prestavimo na mrežico, da se ohladijo.
- Celoten slikovni prikaz – korak za korakom najdete na [oblizniprste.si](http://oblizniprste.si)