

KARÁCSONYI ELŐZETES

Fahéjas csillagok

Lassan közeleg a karácsony. Érdeemes időben hozzáfognunk az ünnepi előkészületekhez. Ne az utolsó napokban kapkodjunk! Ízletes és dekoratív sütemények közül ajánlunk egyet. Dobozban, sütőpapír közé helyezve eltehetjük az ünnepekre.

Fahéjas csillagok, hozzávalók: 2 tojásfehérje, 15 dkg porcukor, 1 teáskanál őrölt fahéj, 17,5 dkg őrölt mandula. A bevonathoz 1 csomag citromfű süteménybevonó, 1 tasak vagdalt pisztácia vagy mogyorós grillázs.

Elkészítése: a 2 tojásfehérjét keverőgéppel a legmagasabb fokozaton kemény habbá verjük. 15 dkg porcukrot átszitálunk, apránként belekeverjük. 1 teáskanál őrölt fahéjat, 17,5 dkg őrölt mandulát a legalacsonyabb fokozaton óvatosan hozzákeverünk. A tésztát rövid időre hűtőszekrénybe tesszük. Átszitált porcukorral megszórt gyűrődesház kb. 1/2 cm vastagra kinyújtjuk és csillagokat szúrunk ki belőle. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük és az előmelegített sütőbe helyezzük.

Sütés: villanysütőnél 160–180 °C, gázsütőnél 2–3-as fokozaton kb. 20–30 perc.

Díszítés: 1 tasak citromfű süteménybevonót forró vízben felmelegítünk, a kihűlt csillagokra rákenjük. Majd 1 tasak vagdalt pisztáciával vagy 10 dkg mogyorós grillázzsal megszórjuk.

Bujdosóné
Szilágyi Erzsébet