

Zimtsterne (estrellas de canela)

Ingrédients

- 110g de claras de huevo
- 250g de azúcar glas
- 400g de almendra molida
- 10 a 15g de canela en polvo (ajustar según su gusto)
- 40g de claras de huevo
- 150g de azúcar glas

Préparation

1. Aquí tienes una receta típica de Alsacia y sus bredele, que se encuentran a menudo en Navidad pero que son excelentes durante todo el año ;-). Se trata de los Zimtsterne, o estrellas de canela, pequeñas galletas blandas de canela cubiertas con un glaseado crujiente.
2. Esta receta no tiene ninguna dificultad, solo hay que tener un poco de paciencia para esperar los diferentes tiempos de reposo!
3. Bata las claras de huevo con el azúcar glas hasta obtener una mezcla bastante firme.
4. Añadir luego la almendra molida, la cáscara de limón y la canela en polvo.
5. Envuelva la masa y colóquela en frío unas horas o toda una noche.
6. Después, extiende la masa con un grosor de 1 cm y corte estrellas.
7. Colóquelas en una bandeja cubierta con papel de horno o en una alfombrilla de silicona, y déjelas secar al aire libre durante 3 o 4 horas.
8. Precaliente el horno a 150°C, luego hornee durante 15 minutos.
9. Deje enfriar las galletas antes de glasearlas.
10. Mezclar las claras de huevo y el azúcar glas (puede ajustar la cantidad de azúcar si es necesario, se debe obtener una masa bastante espesa).
11. Extienda el glaseado sobre las estrellas (bastante finamente, para no obtener un resultado demasiado dulce), luego hornee a 90°C durante 5 minutos para secarlo.
12. ¡Y ya están listos, tus zimtsterne!
13. Se conservan bien durante varios días en una caja hermética.