

Zimtsterne (stelle alla cannella)

Ingrédients

- 110g di albumi
- 250g di zucchero a velo
- 400g di farina di mandorle
- 10 a 15g di cannella in polvere (da regolare secondo il gusto)
- 40g di albumi
- 150g di zucchero a velo

Préparation

1. Ecco una ricetta tipica dell'Alsazia e dei suoi bredele, che si trovano spesso a Natale ma che sono eccellenti tutto l'anno ;-). Si tratta degli Zimtsterne, o stelline alla cannella, piccoli biscotti morbidi alla cannella ricoperti da una glassa croccante.
2. Questa ricetta non presenta alcuna difficoltà, occorre solo avere un po' di pazienza per aspettare durante i diversi tempi di riposo!
3. Montate gli albumi con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto abbastanza fermo.
4. Aggiungete quindi la farina di mandorle, la scorza di limone e la cannella in polvere.
5. Coprite l'impasto e ponetelo in frigorifero per alcune ore o per tutta la notte.
6. Successivamente, stendete l'impasto in uno spessore di 1 cm e ritagliate delle stelle.
7. Ponetele su una placca ricoperta di carta da forno o su un tappetino in silicone, e lasciatele asciugare all'aria aperta per 3 o 4 ore.
8. Preriscaldate il forno a 150°C, quindi cuocete per 15 minuti.
9. Lasciate raffreddare i biscotti prima di glassarli.
10. Mescolate gli albumi e lo zucchero a velo (potete regolare la quantità di zucchero se necessario, deve risultare una pasta abbastanza spessa).
11. Stendete la glassa sulle stelle (abbastanza finemente, per non avere un risultato troppo dolce), poi infornate a 90°C per 5 minuti per farla asciugare.
12. Ecco fatto, i vostri zimtsterne sono pronti!
13. Si conservano bene per diversi giorni in una scatola ermetica.