

# Zimtsterne (estrelas de canela)

## Ingrédients

- 110g de claras de ovos
- 250g de açúcar de confeiteiro
- 400g de amêndoa moída
- 10 a 15g de canela em pó (a ajustar conforme o seu gosto)
- 40g de claras de ovos
- 150g de açúcar de confeiteiro

## Préparation

1. Aqui está uma receita típica da Alsácia e dos seus bredele, que muitas vezes se encontram no Natal, mas que são excelentes o ano todo ;-)
2. Trata-se dos Zimtsterne, ou estrelas de canela, pequenos biscoitos macios de canela cobertos com uma cobertura crocante.
3. Esta receita não apresenta nenhuma dificuldade, é necessário apenas ter um pouco de paciência para esperar durante os diferentes tempos de descanso!
4. Bata as claras com o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura firme.
5. Adicione então a amêndoa moída, as raspas de limão e a canela em pó.
6. Cubra a massa e coloque-a no frio por algumas horas ou durante toda a noite.
7. Em seguida, estenda a massa com 1 cm de espessura e corte estrelas.
8. Coloque-as numa assadeira coberta com papel vegetal ou num tapete de silicone, e deixe-as secar ao ar livre durante 3 ou 4 horas.
9. Pré-aqueça o forno a 150°C, depois asse por 15 minutos.
10. Deixe os biscoitos esfriarem antes de glaciá-los.
11. Misture as claras e o açúcar de confeiteiro (pode ajustar a quantidade de açúcar, se necessário, para obter uma pasta espessa).
12. Espalhe a cobertura sobre as estrelas (bastante finamente, para não ficar muito doce), depois asse a 90°C durante 5 minutos para secar.
13. Pronto, os seus zimtsterne estão prontos!
14. Eles se conservam bem por vários dias em uma caixa hermética.