

Belle stelle alla cannella

circa 40 pezzi



medio

Fino a 35 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

3 albumi
250 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
3 gocce di Aroma rum Dr. Oetker
1 c. da tè di cannella in polvere , raso
400 g di mandorle macinate

1 Preliminari:

Ricoprire una teglia con della carta da forno e preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 140 °C**Aria calda: 120 °C****2 Impasto:**

Versare gli albumi in una terrina e montare a neve molto ferma con lo sbattitore alla velocità massima. Aggiungere lo zucchero setacciato e mescolare ancora alla velocità massima. Mettere da parte 5 cucchiaini del composto a base di albumi ottenuto per la glassa.

Dopodiché incorporare lo zucchero vanigliato Bourbon, l'aroma rum e la cannella mescolando brevemente. Infine aggiungere le mandorle macinate in due passaggi, mescolando con cautela alla velocità minima.

- 3 Cospargere il piano di lavoro con lo zucchero al velo, creare una sfoglia d'impasto alta ca. 1 cm e ricavare le stelle. Disporle sulla teglia preparata in precedenza e infine ricoprirle con il composto a base di albumi messo da parte. Cuocere le stelle alla cannella nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: 140 °C

Aria calda: 120 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

A fine cottura le stelle alla cannella saranno ancora un po' morbide sul lato inferiore. Sono cotte al punto giusto e non è necessario lasciarle oltre in forno. Riporre le stelle alla cannella insieme alla carta da forno su una griglia e lasciar raffreddare.

Consiglio

- Le stelle alla cannella possono essere conservate per ca. tre settimane in un contenitore ben richiudibile.