



## Stelle alla Cannella



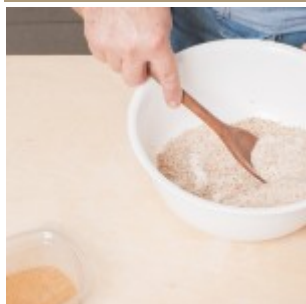
### Ingredienti per le Stelle alla Cannella

- 250 g Mandorle grezze
- 200 g Zucchero di canna DARK BROWN
- 50 g Albumi d'uovo (circa 2)
- 50 g Zucchero di canna DARK BROWN
- 10 g Cannella in polvere

### Per la ghiaccia reale:

- 25 g Albumi d'uovo (circa 1/2)
- 5 gocce Succo di limone
- 100 g Zuccherissimo ridotto in polvere

### Procedimento



1. Frullate molto finemente le mandorle grezze con lo zucchero.



2. Impastate questa miscela con l'albume d'uovo e lo zucchero a velo, per ultima aggiungete la cannella, e ottenete un composto simile ad una pasta frolla.



3. Tirate la pasta con un mattarello sopra un foglio di carta forno, fino ad ottenere uno spessore di 8mm circa.



4. Utilizzando una frusta, preparate la ghiaccia reale montando l'albume d'uovo, qualche goccia di succo di limone e lo zucchero a velo, fino ad ottenere un composto denso.



5. Stendete la ghiaccia reale sopra la pasta tirata e ponete in congelatore per circa un'ora.



6. Estraete la pasta dal congelatore e ponetela, con la carta forno su cui è stata tirata precedentemente, sopra una teglia. Con l'ausilio di uno stampo per biscotti tagliate le stelle e lasciatele asciugare per circa un'ora. Infornatele in forno preriscaldato a 150 °C per circa 10 minuti senza far colorare la ghiaccia reale.