Stelle alla Cannella

Zucchero di canna DARK BROWN

Difficoltà bassa

30 minuti

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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

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 e 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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED