KANĒĻA ZVAIGZNES NO HUGO

Lieliska recepte Ziemassvētkiem, jo kanēlis rada vajadzīgo garšu un noskaņu! Galvenais, bez miltiem un uzglabāt var diezgan ilgi.

Jums būs nepieciešams: (gatavoju samērā nelielas zvaigznes un izdevās 70 gb.)

350 gr mandeļu
1 ēdamkarote kakao (var nelikt)
1 ēdamkarote kanēļa
3 olu baltumi
250 gr pūdercukura
Šķipsniņa sāls

Process:
Bļodā sajauciet sausās sastāvdaļas: rīvētas mandeles, kakao un kanēli.
Olu baltumus ar šķipsniņu sāls putojiet izmantojot mikseri. Pievienojiet pūdercukuru un putojiet līdz smalkām putām. Tām vajadzētu lēnām plūst no karotes. Atlieciet 3 – 4 ēdamkarotes malā.
Atlikušās putas iejauciet sagatavotajā sausajā maisījumā. Ietiniet mīklu pārtikas plēvē un atdzesējiet ledusskapī vismaz pusstundu.
Atdzesēto mīklu lieciet uz pūdercukura izkaisītas darba virsmas vai cepampapīra un izveltnējiet apmēram 4 – 5 milimetru biezumā.. Lai mīkla neliptu pie ruļļa, droši pārkaisiet mīklu ar pūdercukuru.
Izspiediet ar formīti zvaigznes vai sev tīkamākās figūras, kārtojiet uz cepamplāts, kas izklāta ar cepampapīru. Lai mīkla neliptu pie formītes, to „pamērcējiet" atkal pūdercukurā.
Atliktās olu baltumu putas, ar otiņas palīdzību vai izpiežot no konditorejas maisiņa, vienmērīgi pārklājiet cepumiem. Tas prasa nelielu pacietību, bet rezultāts ir svinīgs.
Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 125 grādos 20 minūtes.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo