

Zimsterne – Stelline alla cannella

Di tutti i biscottini natalizi, questi sono i più amati e i più richiesti da parenti e amici. Chi mi passò la ricetta, molti anni fa, sosteneva fosse la ricetta originale della pasticceria Demel di Vienna.
Di certo son squisiti e molto delicati.

Ingredienti:

Impasto

Mandorle sgusciate, non sbucciate	g	500
Zucchero a velo	g	300
Miele	ct.	2
Cannella	ct.	2
Albumi	pc.	2

Glassa

Albume	pc.	1
Zucchero a velo	g	100

Preparazione:

Tritare le mandorle compresa la buccia; anche se si trovano quelle già tritate, farlo nuovamente: devono essere finissime.

Mescolarle con lo zucchero, il miele e la cannella.

Aggiungere gli albumi montati a neve. Impastare bene e a lungo con le mani.

Preparare il piano di lavoro fissandovi sopra della carta forno: altrimenti il composto s'appiccicherà dappertutto!

Distendere parte dell'impasto con le mani e poi, dopo averlo coperto con altra carta forno, col mattarello: fino allo spessore di un centimetro

Tagliare con le formine a stelle di varie dimensioni.

Quindi distribuirle su una placca coperta da carta forno.

Preparare la glassa mescolando albume e zucchero con la frusta fino a ottenere una massa bianca e sciropposa.

Spennellarla sulle stelline.

Infornare a 150° (120° se con forno ventilato) per 10/15 minuti.

Toglierele dal forno e passarle su di una gratella per cominciare a farle raffreddare. Via via che le altre stelle son pronte disporle sul tavolo coperto da canovacci.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento del materiale.

Fare raffreddare i biscotti su di un canovaccio per almeno ventiquattr'ore e quindi conservarli in scatole di metallo.

SUGGERIMENTI:

- Le stelline, come anche altri biscotti di Natale, possono essere forate con delicatezza per essere usate come decorazione (da mangiare poi...) per l'albero di Natale.
- Come tutti gli altri biscottini sono ideali per un regalo natalizio diverso dal solito e gradito a tutti!