



Печенье «цимтштерне» (звездочки с корицей) с Nutella®



Когда тарелка с печеньем означает дружбу

Как прекрасно быть вместе: печенье в форме звездочки, зимние каникулы и друзья. Это идеальный рецепт на Рождество с орехово-пикантным вкусом. Потратьте немного времени и испеките это традиционное немецкое лакомство вместе с детьми, и Вы узнаете, насколько сладкими могут быть выходные!

Ингредиенты

- 2 яичных белка
- 160 г сахарной пудры
- 2 чайные ложки (4 г) корицы
- 300 г молотых лесных орехов
- 1 чайная ложка лимонного сока
- 120 г Nutella®





1-й шаг

- Разогреть плиту до температуры 120 °C (250 °F), противень ставится на средний уровень.
- Взбить яичные белки с сахаром до образования мягких пиков.
- Две столовые ложки безе переложить в небольшую миску и оставить для глазури.



2-й шаг

- В остальную часть безе осторожно подмешать корицу и молотые лесные орехи, перемешать в однородную массу.



3-й шаг

- Раскатать тесто между двумя листами пекарской бумаги до толщины 4 мм и с помощью формочки в виде звездочки вырезать печенье.
- Разложить печенье на противне, застеленном пекарской бумагой, затем круглой формой для печенья на половине печенья вырезать небольшие отверстия.
- Оставшееся безе смешать с лимонным соком и чайной ложкой смазать печенье.





4-й шаг

- Выпекать 10 минут и дать полностью остыть.
- В кондитерский пакетик с небольшим наконечником (примерно 2 мм) заполнить Nutella®.
- На каждое нижнее печенье (которое без отверстий) выдавить 4 г Nutella® и сверху приложить печенье с отверстием.

