

# Cimetove zvezdice



## Sestavine

- 3 beljaki
- 25 dag sladkorja v prahu
- 30 dag mletih mandljev
- 2 žlički cimeta

# Limonov led

- sok limone
- sladkor v prahu

## Priprava

1. Iz beljakov stepemo trd sneg, dodamo sladkor v prahu in nato dolgo mešamo, da nastane gosta krema. Dodamo cimet in mlete mandlje. Dobro premešamo. Masa naj počiva pol ure.
2. Nato jo razdelimo na štiri dele, vsakega dobro pregnetemo. Posamezne dele razvaljamo med dvema listoma papirja za peko in oblikujemo zvezdice.
3. Zvezdice pečemo na papirju za peko pri 150 stopinjah 20 minut.
4. Za limonov led soku pol limone dodamo toliko sladkorja v prahu, da dobimo gosto maso.
5. Na vsako pečeno zvezdico v sredino kanemo kapljico limonovega ledu.

Pripravila Veronika Leskovšek