

# Αστεράκια κανέλας

## Υλικά (για περίπου 60 κομμάτια)

400 γρ. αμύγδαλα τριμμένα

5 ασπράδια αυγών

400 γρ. ζάχαρη άχνη

1 κουταλάκι γλυκού χυμό λεμονιού

Για το ταψί: βούτυρο ή μαργαρίνη

Για το άνοιγμα της ζύμης: ζάχαρη (κανονική)

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά για κάθε ταψί



## Πώς να τα φτιάξετε:

- Χτυπήστε στο μίξερ τα ασπράδια αυγών μέχρι να αφρίσουν και να γίνουν μια σταθερή μάζα (μαρέγκα).
- Προσθέστε σιγά-σιγά την ζάχαρη άχνη, συνεχίζοντας το χτύπημα.
- Προσθέστε το χυμό του λεμονιού.
- Συνεχίστε με το χτύπημα, μέχρι να πετύχετε μια αφράτη, λεία και γυαλιστερή κρέμα.
- Από αυτήν την κρέμα κρατήστε 4 κουτάλια της σούπας στην άκρη, για γλάσσο.
- Τώρα, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, προσθέστε προσεκτικά τα αμύγδαλα και την κανέλα στην υπόλοιπη κρέμα. Έτοιμη η ζύμη σας!
- Βουτυρώστε ένα ταψί και προθερμάνετε το φούρνο (μόνο εάν δεν είναι αερόθερμο) στους 140° C.
- Απλώστε πάνω στο καθαρό τραπέζι λίγη (κανονική) ζάχαρη και, με τη βοήθεια ενός πλάστη, ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλο, πάχους περίπου 1 εκ.
- Κόψτε τώρα με κουπ πατ αστέρια (ή ό,τι άλλα χριστουγεννιάτικα σχέδια έχετε).
- Τοποθετήστε τα αστέρια στο βουτυρωμένο ταψί και, με τη βοήθεια ενός πινέλου κουζίνας, αλείψτε τα από πάνω με το γλάσσο που έχετε κρατήσει στην άκρη.
- Τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο του φούρνου και ψήστε τα για 30-4- λεπτά. (βασικά χρειάζονται να στεγνώνουν, όχι να ψηθούν!

**Συμβουλή της γιαγιάς μου:** Τοποθετείστε στο πάνω μέρος του φούρνου σας ένα άδειο ταψί. Έτσι θα προστατέψει τα αστέρια σας και θα διατηρήσει το γλάσσο σας λευκό!

**Καλή επιτυχία και καλές γιορτές!**