

# Stelline alla cannella



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 10 persone

## Caratteristiche



Piatto Dolce - Biscotti



Prodotto tipico Specialità - Natalizia



Adatto in Inverno - Periodo natalizio

## **Stelline alla cannella**

### **INGREDIENTI**

- 10 g d'albume d'uovo
- 48 g di zucchero a velo
- 3 g di cannella (macinata)
- 2 ml di Kirsch
- 88 g di mandorle macinate
- Glassa
- 1 albume d'uovo
- 20 g zucchero a velo

## **Stelline alla cannella**

### **PROCEDIMENTO**

1. Se lo zucchero a velo dovesse presentare dei grumi passarlo al setaccio;
2. Mischiare la cannella alle mandorle;
3. Montare gli albumi a neve ben fermi;
4. Aggiungervi lo zucchero a velo e lavorare con una spatola;
5. Unirvi il resto degli ingredienti, lavorando la pasta dapprima con una spatola e in seguito a mano, fino a ottenere una pasta omogenea;
6. Spianare la pasta a uno spessore di 8-10 mm;
7. Tagliare le stelline, metterle su delle placche e spennellarle con la glassa (che va preparata come prima fase di preparazione dei biscotti);
8. Lasciare asciugare in frigorifero per una notte;
9. Cottura: 3 minuti a 200 °C con la porta del forno aperta.