**Izrada božićnih kolačića**

SASTOJCI

3 bjelanjka

250 gr šećera u prahu

1 vanilin šećer

15 gr cimeta

400 gr prženih mljevenih lješnjaka

PO POTREBI:

1 bjelanjak

80 gr šećera u prahu

**UPUTE**

1. Miksamo bjelanjke u čvrst snijeg.
2. Šećer u prahu dodajte malo po malo brzo miješajući.
3. Od dobivene smjese odvojite dvije pune žlice, trebat će vam za premazivanje zvjezdica.



1. Ostale bjelanjke miksajte najmanjom brzinom, dodajte postepeno vanilin šećer, cimet i oko 15dag lješnjaka.
2. Nastavite mijesiti rukama, dodajte ostale lješnjake.



6. Površinu posipajte šećerom u prahu i razvaljajte tijesto.

7. Kalupima izrezujte zvjezdice.



8. Svaku zvjezdicu premažite bjelanjcima, koje ste odvojili i stavili na stranu.

Stavite peći na 140 stupnjeva oko 25 minuta.

