

Χιονάνθρωποι από αμύγδαλο

ΚΟΜΜΑΤΙΑ: 10

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 30'

ΨΗΣΙΜΟ: 15'

ΥΛΙΚΑ:

- 330 γρ. αμύγδαλα λευκά, αλεσμένα σε σκόνη
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 τεμ. λεμόνι το ξύσμα (ακέρωτο)
- 2 τεμ. αυγά τα ασπράδια
- 30 γαρίφαλα για τη διακόσμηση
- βρεγμένες οδοντογλυφίδες (προαιρετικά για συναρμολόγηση)



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την αμυγδαλόσκόνη με 50 γρ. από την άχνη και το ξύσμα λεμονιού. Προσθέτουμε τα ασπράδια και ζυμώνουμε με το χέρι μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα.

Στρώνουμε λαδόκολλα στη λαμαρίνα του φούρνου. Πλάθουμε με το ζυμάρι 20 μπαλάκια σε δύο μεγέθη (μικρά και λίγο μεγαλύτερα). Τοποθετούμε πάνω στη λαδόκολλα τις μεγάλες μπάλες και από πάνω τους βάζουμε τις μικρές, τις οποίες πιέζουμε ελαφρώς ώστε να κολλήσουν με τις κάτω. Βάζουμε δύο γαρίφαλα για μάτια, με το καρφί τους προς τα μέσα, και ένα για μύτη με το καρφί προς τα έξω.

Ψήνουμε τους χιονανθρώπους σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 15 λεπτά. Θα βγουν τραγανοί έξω και μαλακοί μέσα. Ρίχνουμε την υπόλοιπη άχνη σε ένα μπολ και όσο είναι ακόμα ζεστοί οι χιονάνθρωποι τους ρολάρουμε μέσα σε αυτήν με πολλή προσοχή.

TIP

Οι χιονάνθρωποι μπορούν να διατηρηθούν για 2 εβδομάδες, αν δεν τους αχνίσουμε. Θα τους βάλουμε σε ένα δοχείο που κλείνει καλά.