



Ετοιμάζουμε το μείγμα του κόλλυβου κατά την προτίμησή μας και το τοποθετούμε στο ταψί – σκεύος που επιθυμούμε.



Φροντίζουμε η επιφάνεια να είναι ίσια.
Σε αυτό μπορεί να μας βοηθήσει, για καλύτερο αποτέλεσμα, ένα
μικρό ταψάκι.



Τοποθετούμε πάνω στο κόλλυβο ένα κομμάτι λαδόκολλας και κάνοντας κυκλικές κινήσεις ισιώνουμε την επιφάνεια.



Ρίχνουμε επάνω τριμμένη φρυγανιά ή μπισκότο, το οποίο δε θα επιτρέψει την υγρασία του μείγματος να επηρεάσει την επιφάνεια του κόλλυβου.
Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τη λαδόκολλα και το ταψάκι και ισιώνουμε την επιφάνεια.



Στη συνέχεια, ρίχνουμε κρυσταλλική ζάχαρη και ισιώνουμε πάλι την επιφάνεια με τον ίδιο τρόπο.



Χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι ρίχνουμε άχνη στο κόλλυβο και ισιώνουμε την επιφάνεια.



Το κόλλυβό μας είναι πλέον έτοιμο για διακόσμηση.



Tip: Εάν επιθυμείτε ρίξτε ένα λεπτό στρώμα κρυσταλλικής ζάχαρης με ψιλό σουρωτήρι αφού έχει περαστεί από πολυκόφτη.
Με αυτό τον τρόπο, κάθεται η κανέλα καλύτερα επάνω και εάν ραγίσει η άχνη δεν φαίνεται το ράγισμα.



Τοποθετούμε πάνω στο κόλλυβο το σχέδιο που επιλέξαμε.



Ρίχνουμε την κανέλα χρησιμοποιώντας ένα ψιλό σουρωτήρι
(όχι υπερβολική ποσότητα).

Εάν κάπου δεν εφάπτεται καλά το στένσιλ με την επιφάνεια, βοηθάει να
πιέσουμε το σημείο με ένα ξυλάκι, ενώ ρίχνουμε την κανέλα.



Αφήνουμε να περάσουν 2-3 λεπτά να καθίσει η κανέλα και
σηκώνουμε το στένσιλ σταθερά προς τα επάνω.



Το κόλλυβό μας είναι έτοιμο!