

# RECETTE DE BISCUITS ÉTOILES À LA CANNELLE

En attendant Noël et son lot de réjouissances gustatives, préparez de savoureux petits biscuits à la cannelle. Vous verrez, grâce à eux, le temps passera plus vite.

10

## INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 BISCUITS :

- 3 blancs d'œufs
- 250 g de sucre glace
- 2 cuillères à café de cannelle
- 400 g d'amandes en poudre



## PRÉPARATION :

1. Faites préchauffer le four à 150°C (140°C pour un four à chaleur tournante).
2. Mélangez la poudre d'amandes à la cannelle. Avec un peu de sel, montez deux blancs d'œufs en neige. Incorporez-y progressivement 150 g de sucre glace. Mélangez la poudre d'amandes et la cannelle aux œufs en neige puis malaxez la pâte pour former une boule.
3. Saupoudrez un peu de sucre glace sur votre plan de travail puis étaler la pâte au rouleau pour que cette dernière ne fasse plus qu'environ 1 cm d'épaisseur. La pâte étant encore un peu collante, vous pouvez par exemple l'étaler entre deux épaisseurs de cellophane alimentaire.
4. Placez une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque. Ensuite, servez-vous d'un emporte-pièce pour découper la pâte en forme d'étoiles puis placez vos étoiles sur le papier sulfurisé. Pour éviter que la pâte ne colle trop à l'emporte-pièce, pensez à l'immerger de temps en temps dans un peu de sucre glace.
5. Montez le blanc d'œuf restant en neige et incorporez-y au fur et à mesure 100 g de sucre glace.
6. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les biscuits étoiles de ce blanc en neige.
7. Placez la plaque de cuisson en bas du four et faites cuire les biscuits environ 12 à 15 minutes. Pendant la cuisson, pensez à regarder les biscuits de temps à autre afin que le blanc en neige ne se colore pas.

## CONSEIL :

Pour réaliser des biscuits étoiles plus facilement et sans effort, utilisez un moule en silicone « Etoiles à la cannelle ». Pour cela, il vous suffira de déposer de la pâte dans chaque empreinte, de lisser cette dernière avec le racloir, de déposer la seconde plaque du moule sur la pâte et d'enfourner.