Recette de biscuits étoiles à la cannelle

fiche créative n° 1275
Durée de réalisation : 45 minutes

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.

C'est aussi simple :

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
- 1 pincée de sel

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 **étalez 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. À 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.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
720458	Ferme-sacs, 25 pc.	1
686280	Bocaux VBS « Mini », 2 pc.	1
720084	Sachets cellophane, 25 pc., env. 14 x 23 cm	1