



Recette

biscuits de Noël

Étoiles à la cannelle



Ustensiles



- Emporte-pièce en forme d'étoile
- Papier sulfurisé
- Petit pinceau
- Fouet ou batteur
- Rouleau à pâtisserie
- Plaque de cuisson

Ingrédients



- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 250 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 cuillère à café de cacao en poudre (facultatif)
- 400 g d'amandes moulues
- Du sucre glace sur une assiette pour la découpe des étoiles

Pour 35-40 étoiles



Préparation



Temps total: 2h20

Préparation: 1h

Cuisson: 20min

Réfrigération: 1h



1. Montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Incorporez progressivement le sucre glace aux blancs en neige, puis réserver 50 g de cette préparation. Incorporez ensuite la cannelle, le sucre vanillé, le cacao en poudre et les amandes moulues afin que la pâte soit la moins collante possible.



2. Aplatissez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et réservez-la 1 heure au réfrigérateur.



3. Préchauffez le four à 140°C. Abaissez la pâte à environ 1 cm d'épaisseur entre les deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez vos étoiles à l'aide d'un emporte-pièce en le passant de temps en temps dans le sucre glace afin d'éviter que la pâte ne colle.



4. Disposez les étoiles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface supérieure des étoiles avec le reste de la préparation des blancs en neige.



5. Placez la plaque dans la partie inférieure du four et cuire pendant 20-25 min à 140°C.

Bonne dégustation !