

QUANTITÉ : ENV. 50 ÉTOILES

PRÉPARATION : 35MIN

CUISSON : 10MIN

REPOS : 3H

ÉTOILES À LA CANNELLE

(Zimtsterne en alsacien)

INGRÉDIENTS

250g de sucre glace
3 cuillères à café de cannelle en poudre
250g d'amande en poudre
2 blancs d'oeufs

POUR LE GLAÇAGE :

160g de sucre glace
1 blanc d'oeuf



PRÉPARATION

Mélanger ensemble : le sucre glace, la cannelle, les amandes en poudre et les blancs d'oeufs. Malaxer pour obtenir une pâte homogène. Former une boule.

Réserver : au frais pendant 1 heure.

Préparer le glaçage : battre le blanc d'oeuf et le sucre glace un peu avant de sortir la boule de pâte du frigo.

Le façonnage : Abaisser la pâte sur une épaisseur d'environ 10mm sur un plan de travail recouvert de sucre glace. Découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Si la pâte colle dans l'emporte-pièce, le recouvrir de sucre glace. Disposer les étoiles sur une plaque recouverte de papier cuisson.

La déco : A l'aide d'un couteau plat, étaler une fine couche de glaçage sur les étoiles à la cannelle. Les laisser sécher environ 2 heures à température ambiante et à l'abri des courants d'air. Préchauffer le four à 170°C (th 5-6).

Le cuisson : Enfourner les étoiles pendant env. 10min. Elles doivent rester souples et se décoller facilement. Laisser refroidir sur une grille avant de les dévorer.

BONNE DÉGUSTATION !