# 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. | Nom de l'article | 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 |