



JOYEUX NOEL ET BON APPETIT !



ZIMTSTERNE (Etoiles à la cannelle)



LES INGRÉDIENTS

- 3 blancs d'oeuf
- 250 g de sucre glace
- 400 g d'amandes en poudre
- 80 g de farine
- 4 c.à.c. de cannelle

LA PREPARATION

1. Battre les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre glace petit à petit. Réserver un quart de la masse obtenue. Mélanger le reste de la masse avec les amandes, la farine et la cannelle pour obtenir une pâte assez collante, mais assez consistante pour rester en boule. Ajouter des amandes si nécessaire.
2. Disposer la pâte par portions entre deux bandes de film alimentaire et l'abaisser de façon à obtenir une épaisseur d'env. 5 mm
3. Enlever le film du dessus et y découper 70 étoiles et les répartir sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé. Astuce : pour que la pâte colle moins à l'emporte-pièce, on peut plonger la tranche de celui-ci dans de l'eau avant de faire les étoiles. Cette partie demande une certaine dextérité, à ne pas laisser faire aux enfants....
4. Les badigeonner avec le reste de la masse avec un pinceau et les laisser sécher 3 heures minimum.
5. Passer ensuite les étoiles au four à 100°C env. pour les sécher encore plus, jusqu'à ce qu'elles ne collent plus au papier (10 à 15 minutes, à surveiller). Attention, le blanc sur le dessus doit rester immaculé ! Dès qu'il brunit baisser la température du four
6. Laisser refroidir les étoiles à la cannelle.

Elles peuvent être conservées environ 3 semaines dans un récipient fermé hermétiquement.