

# Zimtsterne / Étoiles à la cannelle



## INGRÉDIENTS

3 blancs d'œufs

250 gr de sucre glace

1 paquet de sucre vanillé

3 gouttes d'amande amère

1 c. à café de cannelle  
moulue

150 gr de poudre  
d'amande

## PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, y ajouter peu à peu le sucre glace.

Réserver 2 cuillérées à soupe bien pleines de neige pour le glaçage.

Ajouter au reste de neige le sucre vanillé, les gouttes d'amande amère, la cannelle, et environ 150 gr de poudre d'amande. Mélanger le tout doucement.

Ajouter assez de poudre d'amande et pétrir jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle presque plus. Étaler la pâte sur une plaque recouverte de poudre d'amande, de façon à obtenir une abaisse d'environ 1/2cm d'épaisseur.

Y découper des étoiles que l'on pose sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé.

Ajouter quelques gouttes d'eau à la neige que l'on avait réservée et la passer au pinceau sur les étoiles, les mettre au four chaud (135°). Cuire 20 min (les étoiles doivent rester souples).

Conserver dans un carton.