

Etoiles au sucre

Pour 40 biscuits

200g de farine

1 pincée de sel

1/2 cuil à café de levure chimique

1 cuil à café de cacao en poudre

1 cuil à café de cannelle en poudre

100g de beurre mou

10g de sucre

1 œuf

1 cuil à soupe de lait

Finition

150g de cassonade

1 cuil à café de cannelle en poudre

Eau

Tamisez ensemble la farine, le sel, la levure le cacao et la cannelle en poudre.

Travaillez le sucre avec le beurre mou jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporez l'œuf puis le lait et mélangez.

Mélangez ensuite les deux masses jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 2-3mm puis découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Dans un bol mélangez la cassonade et la cannelle. Remplissez un bol d'eau.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les biscuits d'eau puis passez dans le mélange cassonade-cannelle (sur une seule face).

Enfournez aussitôt à 180°C pendant 15-20 minutes selon votre four.