

## *Etoiles à la cannelle {Zimtsterne}*

### *Pour environ 40 étoiles*

*130g d'amande (avec leur peau)*

*125g de sucre glace*

*2 blancs d'œufs*

*7g de cannelle en poudre*

Montez les blancs en neige bien ferme tout en incorporant le sucre glace en pluie. Les blancs doivent former une meringue lisse et brillante. Prélevez 2 cuillères à soupe de cette meringue et réservez.

Mixez les amandes pour les réduire en poudre. Mélangez cette poudre avec la cannelle.

Mélangez les deux masses jusqu'à ce que le blanc disparaisse et que la pâte se forme. Vous devez obtenir une pâte humide et collante de couleur marron mais suffisamment compacte pour pouvoir l'étaler et la découper.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 1cm d'épaisseur, détaillez les étoiles à l'aide d'un emporte pièce et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Glacez les étoiles avec la meringue que vous avez mise de côté et laissez sécher à l'air libre pendant 12 heures.

Préchauffez le four à 180°C et enfournez les étoiles pendant 5-6minutes, le glaçage doit rester blanc.