

# ETOILES A LA CANNELLE



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Mademoiselle Cuisine](#)

## Ingrédients :

- 260 g d' amandes en poudre
- 250 g de sucre en poudre
- 15 g de cannelle en poudre
- 2 blancs d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

## Préparation :

- pour le glaçage :
- Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 secondes vitesse 10.
- mettre dans un récipient le sucre glace et nettoyer le bol.
- Insérer le fouet et battre les blancs en neige 6 minutes à 70 degré vitesse 3.5 et y ajouter un petite pincée de sel.
- Ajouter peu à peu le sucre glace, jusqu'à ce que l'on obtienne un glaçage assez épais.
- Réserver 4 grosses cuillère à soupe de glaçage dans un bol.

### Préparer le biscuit amandes :

- Ajouter dans le bol, la poudre d'amande, la cannelle, le jus de citron
- puis mélanger 1 minute à vitesse 3 pour obtenir une pâte assez collante et consistante pour rester en boule.
- Transvaser le contenu du bol dans un récipient.
- Malaxer avec les mains et faire une grosse boule.
- Étaler sur le plan de travail du papier sulfurisé et y verser la pâte, la recouvrir d'un autre morceau de papier sulfurisé et étaler avec un rouleau à pâtisserie (épaisseur 0.5 à 1 cm).
- Faire des étoiles avec l'emporte-pièce, les poser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Mettre un peu de glaçage sur chaque étoile et l'étaler avec le doigt pour les recouvrir.
- Après les 12h de repos (minimum), préchauffer le four à 220 °C et les enfourner pendant 3 à 5 min.
- Surveiller la cuisson, le dessus des étoiles (glaçage) doit rester blanc et ne pas brunir.
- Laisser refroidir les étoiles sur une grille et déguster !
- Les étoiles se conservent plusieurs semaines dans un endroit sec (une boîte hermétique ou en métal)