

Etoiles à la cannelle

Hello les gourmands,

Cette semaine je vous présente une recette d'étoiles à la cannelle simple et rapide.

Idéal pour le café ou pour offrir ;-)

Pour **70 étoiles à la cannelle** il vous faudra :

Biscuit

- 2 blancs d'oeufs (60gr)
- 166gr de sucre glace
- 3càc de cannelle en poudre
- 266gr d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel

Glaçage royal

- 225gr de royal icing
- 27gr d'eau



Pâte

Nous allons commencer par la pâte à biscuit et pour ceci placez **2 blancs d'oeufs** et **166gr de sucre glace** dans le bol du batteur.

Ajoutez **une pincée de sel**.

A l'aide du fouet, faites mousser les blancs d'oeufs et le sucre glace à **vitesse maximum pendant environ 3 minutes**.

Après 3 minutes vous obtiendrez une **jolie meringue**.



Dans le mélange blancs d'œufs et sucre glace, ajoutez **266gr de poudre d'amandes** et **3càc de cannelle en poudre**.

Avec le "K" du batteur, mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et forme une boule.

Déposez la pâte sur un papier sulfurisé.

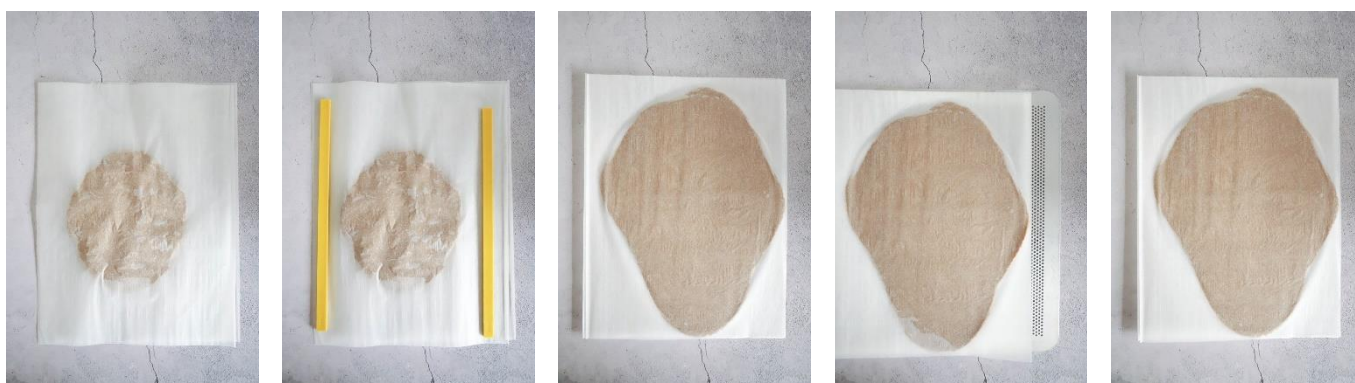


Recouvrez la pâte d'un autre papier sulfurisé, cela évitera que la pâte colle quand vous l'étalerez.

Aplatissez-la un peu à l'aide de vos mains. Placez **les barrettes à biscuits de 5mm** de chaque côté de la pâte.

A l'aide d'un gros rouleau, étalez la pâte jusqu'à hauteur des barrettes.

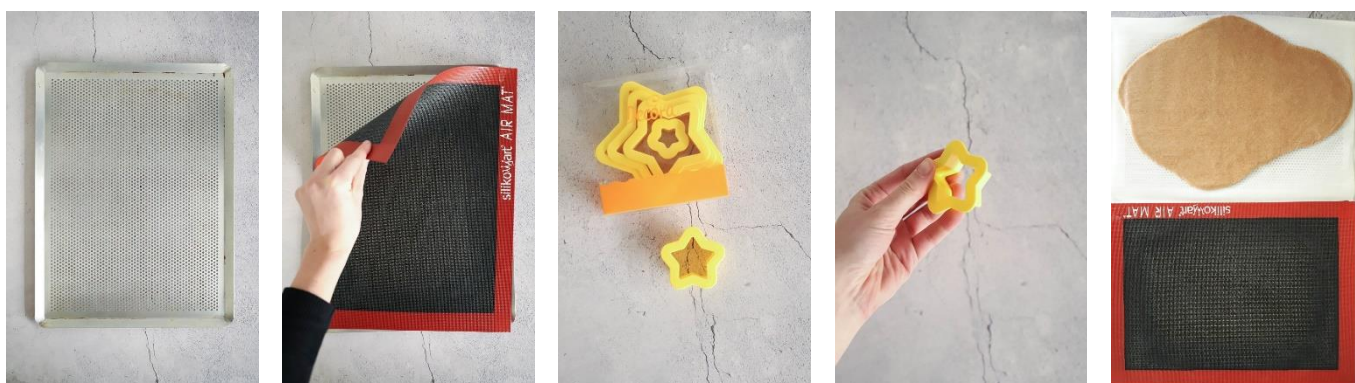
Glissez la pâte sur une plaque perforée et placez-la pendant environ **15 minutes au congélateur**.



Pendant ce temps, préchauffez le four à **240°C chaleur tournante**.

Préparez une plaque perforée avec un tapis perforé.

La plaque + le tapis permettent une cuisson bien uniforme. Je voulais des biscuits pas trop grands alors j'ai utilisé le set d'emporte-pièces étoiles. Pour ces biscuits j'ai choisi le deuxième depuis le milieu, c'est-à-dire le **4 cm**.



Nous allons découper nos étoiles en perdant le moins de place possible sur notre pâte.

Répartissez les étoiles sur le tapis perforé. Là, j'ai mis **5 étoiles en hauteur et 7 en horizontal**.

Vous aurez besoin de deux tapis perforés et 2 plaques perforées idéalement.

Une fois toutes les étoiles découpées, reformez une boule avec votre pâte et étalez-la à nouveau. Si votre pâte est encore assez froide vous arriverez directement à découper vos étoiles sinon remettez votre pâte au congélateur un petit moment.

Enfournez dans le four préchauffé (240°C chaleur tournante) pendant environ 4 minutes.

Laissez refroidir complètement vos étoiles sur le tapis.



Glaçage

Pour cette recette j'ai opté pour le **royal icing Funcakes** déjà tout prêt. Il est top vous n'avez plus qu'à rajouter de l'eau.

Dans le bol du batteur, versez **225gr de royal icing** et **27gr d'eau**.

Pour être précise avec l'eau, j'ai pris une bouteille en plastique avec un bec verseur.

A l'aide du fouet, mélangez à vitesse 2 pendant 3 minutes.

Pour glacer nos étoiles on veut un glaçage assez liquide pour pouvoir les tremper dedans mais pas trop quand même pour que le glaçage tienne bien dessus.

Un petit conseil, séparez le glaçage en 2 bols, laissez-en de côté avec un papier humide dessus.

Dans l'autre bol, rajoutez de l'eau petit à petit, votre glaçage doit couler en ruban et pas trop liquide.

Si vous avez mis trop d'eau, vous pouvez sans autre ajouter du glaçage du bol d'à côté.



Préparez une grille pour poser les biscuits glacés.

Trempez vos étoiles dans le glaçage. Essuyez-les juste un peu sur le bord de votre bol pour enlever le surplus de glaçage mais pas trop, il ne faut pas qu'on voit le biscuit. On veut des étoiles belles blanches! ;-)



Voilà une recette de biscuits de Noël simple et rapide.

Vous pouvez conserver ces étoiles à la cannelle dans une boîte hermétique pendant bien 2-3 semaines.

Pensez aussi à nos sachets à biscuits si vous souhaitez en offrir à votre entourage! :-)

J'espère que cette recette vous a plu.

Bon dimanche!

Sophie

P.S. tout le matériel utilisé se trouve en bas de la recette.

