

Recette de biscuits étoiles à la cannelle

fiche créative n° 1275

Durée de réalisation: 45 minutes



ustatives, préparez de savoureux petits **biscuits à la cannelle**. Vous

ur un four à chaleur tournante).

Avec un peu de sel, **montez deux blancs d'œufs en neige**. Incorporez-y **la poudre d'amandes et la cannelle aux œufs en neige** puis **malaxez**

plan de travail puis **étalez la pâte au rouleau** pour que cette dernière ne **tant encore un peu collante**, vous pouvez par exemple l'étaler entre deux

4. Placez une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque. Ensuite, servez-vous d'un emporte-pièce pour découper la pâte en forme d'étoiles puis placez vos étoiles sur le papier sulfurisé. Pour éviter que la pâte ne colle trop à l'emporte-pièce, pensez à l'immerger de temps en temps dans un peu de sucre glace.

5. **Montez le blanc d'œuf restant en neige** et **incorporez-y** au fur et à mesure **100 g de sucre glace**.

6. À l'aide d'un **pinceau**, **badigeonnez les biscuits étoiles de ce blanc en neige**.

7. Placez la plaque de cuisson en bas du four et **faites cuire les biscuits environ 12 à 15 minutes**. Pendant la cuisson, pensez à regarder les biscuits de temps en temps afin que le blanc en neige ne se colore pas.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
720458	Ferme-sacs, 25 pc.	1
686280	Bocaux VBS « Mini », 2 pc.	1
720084	Sachets cellophane, 25 pc., env. 14 x 23 cm	1