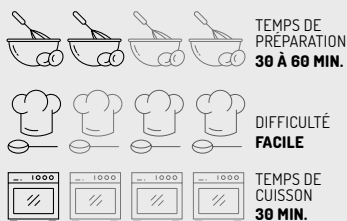


ÉTOILES À LA CANNELLE



INGRÉDIENTS



Pour 27 bouchées
(multi-tailles)

2 blancs d'œufs
170 g sucre glace
1 sachet sucre vanillé
340 g poudre d'amandes
(non blanchie plus joli)
3 c. à café cannelle en poudre
- décoration -
1 blanc d'œuf
~180 g sucre glace (à peu près)



Commencez par préparer un bol avec le sucre glace et le sachet de sucre vanillé. Gardez-le à portée de main.
Montez les 2 blancs d'œufs en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique.
Sans arrêter de battre, versez le sucre tout doucement en filet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et brillant.

Ajoutez 300 g de poudre d'amandes et la cannelle en poudre, et mélangez bien à la cuillère. Boulez, filmez et laissez au frigo une demie-heure (pour que la pâte soit plus facile à étaler 😊).

Saupoudrez le plan de travail avec la poudre d'amandes restante et étalez la pâte sur environ 6-7 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Découpez des étoiles et/ou flocons avec un (ou plusieurs) emporte-pièces et déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 150°C.
Récupérez les restes de pâtes, reformez une boule et étalez à nouveau sur le plan de travail avec le rouleau à pâtisserie pour découpez plusieurs étoiles supplémentaires.
Refaites-le plusieurs fois jusqu'à épuisement de la pâte 😊

Faites cuire les étoiles pendant 25 minutes. Laissez refroidir complètement.



Préparez le glaçage blanc en versant un blanc d'œuf dans une petite coupelle. Ajoutez du sucre glace et mélangez-bien jusqu'à obtenir une masse bien blanche et un peu épaisse : il ne faut pas qu'il soit trop liquide sinon les décors ne tiendront pas "en place", ni trop épais pour que ça reste "facile" de venir dessiner des formes.
- Vous pouvez facilement ajouter plus de sucre glace si c'est trop liquide, ou ajouter une ou deux gouttes d'eau si le glaçage est trop épais 😊 -

Verser un peu de glaçage dans un cornet en papier sulfurisé, une mini-poche à douille ou un accessoire de décor à pâtisserie et commencez à dessiner des formes pour décorer vos étoiles et flocons. S'il vous en reste, filmez et mettez-le au frigo pour qu'il ne durcisse pas.

Pendant que le glaçage blanc n'est pas encore sec, venez rapidement déposer des sprinkles ou décors en sucre de votre choix et éventuellement ajouter des paillettes alimentaires. Dès que le glaçage blanc est sec, vous pouvez commencer à les dévorer 😊 !!!
Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.