

Etoiles à la cannelle



<i>3 blancs d'œufs</i> <i>1 pincée de sel</i>	Battre en neige
<i>15 g de cannelle en poudre</i> <i>300 g de sucre glace</i> <i>2 c. s. de kirsch</i>	Ajouter
<i>500 à 700 g d'amandes moulues selon la grosseur des blancs d'œufs</i>	Ajouter lentement et former une boule.
<i>Du papier sulfurisé</i> <i>Un peu de sucre glace</i>	Entre deux couches de papier sulfurisé, ou sur du sucre, abaisser par portion sur 7 mm d'épaisseur. Découper des étoiles à l'emporte-pièce. Tremper régulièrement l'emporte-pièce dans un petit bol contenant du sucre glace afin que les étoiles se détachent plus facilement. Laisser sécher 6 heures ou une nuit. Cuire à four chaud à 250 °C pendant 2 à 4 min.
Glaçage <i>Un blanc d'œuf</i> <i>Env. 150 g de sucre glace</i>	Mélanger le blanc d'œuf légèrement battu avec le sucre glace. Avec une spatule, étaler le glaçage sur les étoiles. Laisser sécher.
Les recettes favorites d'Antoinette	