

Etoiles à la cannelle



<p>3 blancs d'œufs 1 pincée de sel</p>	<p>Battre en neige</p>
<p>15 g de cannelle en poudre 300 g de sucre glace 2 c. s. de kirsch</p>	<p>Ajouter</p>
<p>500 g d'amandes moulues</p>	<p>Ajouter lentement et former une boule.</p>
<p>Un sachet de plastique alimentaire coupé Un peu de sucre glace</p>	<p>Sur un sac plastique coupé, 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 3 à 5 min.</p>
<p>Glaçage Un blanc d'œuf Env. 150 g de sucre glace</p>	<p>Mélanger le blanc d'œuf légèrement battu avec le sucre glace. Avec une spatule, étaler le glaçage sur les étoiles. Laisser sécher.</p>
<p>Les recettes favorites d'Antoinette</p>	