

Etoile à la cannelle

Ingrédients

45 g de blancs d'œufs
150 g de sucre glace
1 c.à.c de cannelle poudre
1c.à.c à expresso de kirsch
¼ de jus de citron
175 g d'amandes moulues

Préparation

Mettre dans une terrine les blancs d'œufs et battre en neige ferme.
Incorporer délicatement le sucre glace.
Réserver un 1/2 dl pour le glaçage.
Incorporer la cannelle, le kirsch, le jus de citron et les amandes moulues.
Pétrir légèrement.

Abaisser la pâte 8 mm d'épaisseur et tailler à l'emporte-pièce étoile.

Cuire au four à 220° au milieu préalablement chauffé de 10 à 12 mm.

Sortir du four et les refroidir.

Glacer le dessus des étoiles avec la masse blanc et sucre mis de côté

Laisser sécher.