

Recette pour:

Emporte-pièces pour étoiles à la cannelle

Référence: 690 379

Ingrédients pour env. 50 grandes étoiles à la cannelle

Pour la pâte:

500 g d'amandes en poudre

300 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé/d'arôme vanille

2 c.c. rases de cannelle moulue

3 blancs d'œufs (taille M)

(ou 2 blancs d'œufs et 1 cuillère à soupe d'amaretto ou de rhum)

2 c.c. de miel

Pour le glaçage:

100 g de sucre glace

1 blanc d'œuf (taille M)

Temps de préparation: 1 heure | temps de cuisson: 11-13 minutes

Préparation

- Préparer la pâte:** pour la pâte, mélanger les ingrédients secs. Pour cela, mélanger brièvement les amandes moulues avec le sucre vanillé et la cannelle, puis ajouter le sucre glace en le passant au tamis.
- Ajouter ensuite les ingrédients humides: incorporer le miel, les blancs d'œufs et, selon vos goûts, l'amaretto/le rhum, puis mélanger le tout au mixeur pendant env. 2 minutes. Ensuite, pétrir à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Préparer le glaçage:** pour le glaçage, battre les blancs d'œufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit blanc et crémeux et qu'il ait la consistance d'un sirop.
- Préchauffer le four:** préchauffer le four à 150 °C (chaleur tournante).
- Étaler la pâte:** étaler la pâte entre deux couches de papier sulfurisé sur une épaisseur d'env. 5 à 7 mm et la badigeonner directement de glaçage. Le mieux est de vous aider d'une palette angulaire, d'une carte à pâte ou d'un couteau.
- Découper les étoiles à la cannelle:** découper les étoiles à la cannelle et, à l'aide de la fonction de transport, les déposer directement sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Faire cuire au four les étoiles à la cannelle:** faire cuire les étoiles à la cannelle dans le four préchauffé pendant 11 à 13 minutes, puis les laisser refroidir sur une grille. Lorsque vous les sortez, le fond des étoiles à la cannelle doit être encore un peu mou.