

Recette Kitchenaid

Petites étoiles de Noël à la cannelle –Zimtsterne-



Source : "Cakes in the City".

Pour environ 60 petites étoiles

400 g de poudre d'amande (ou moitié poudre de noisette, moitié poudre d'amande)
300 g de sucre semoule
3 blancs d'œufs montés en neige
Le zeste d'un citron
2 cc de cannelle
1 cc de mélange pour pain d'épices (Merci Kikounette !)

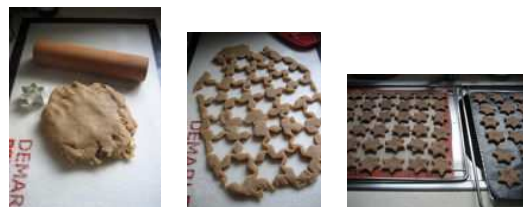
Pour le glaçage royal
1 blanc d'œuf monté en neige
Du sucre glace

Préchauffer le four à 150°C.

Dans un saladier, mélanger le sucre + le zeste de citron + les épices.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme et les ajouter au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte ferme.

Saupoudrer le plan de travail de sucre en poudre ou comme moi, la toile Rou'l'Pat Demarle. Etaler la pâte sur environ 5 mm d'épaisseur. Avec l'emporte-pièce, découper les étoiles. Si la pâte colle à l'emporte-pièce, plonger ce dernier dans le sucre en poudre et continuer à découper des étoiles.



Poser les étoiles sur la toile Silpat Demarle ou un papier de cuisson. Cuire 12 min à chaleur tournante ou + si vous n'avez pas la chaleur tournante. Utiliser une deuxième plaque de cuisson, si vous n'avez pas assez de place et cuire sur deux étages dans le four.

Pendant la cuisson, préparer le glaçage royal.

Dans le bol du KitchenAid, ou tout autre robot, monter le blanc en neige et ajouter suffisamment de sucre glace pour obtenir un mélange crémeux.

Quand les étoiles sont cuites, les sortir du four et de suite, étaler le glaçage avec la lame d'un couteau. Le glaçage est bien brillant et s'étale tout seul puis va sécher très vite.