



## *Etoiles à la (cannelle ) Zimmetsterne)*

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 à 12 mn

Four : 160°

Ingrédients : (pour environ 60 petits biscuits)

- 3 blancs d'œufs
- 250 g de sucre glace
- 300 g de poudre d'amande non mondées
- 2 C à S de cannelle
- 2 C à S de jus de citron ou de kirsch

Battre les blancs en neige bien ferme. Ajoutez peu à peu le sucre glace tout en continuant de battre quelques minutes jusqu'à ce que la meringue devienne brillante.

Prélevez 3 cuillerées à soupe de la meringue à part dans un bol et réservez.(pour le glaçage)

Mélangez le reste de la meringue avec la cannelle, le jus de citron ou le kirsch et les amandes en poudre.

Pétrissez la pâte entre vos mains et ramener en boule. Si la pâte est trop collante, rajoutez de la poudre d'amandes ou un tout petit peu de la farine. Laissez reposer la boule de pâte quelques heures ( 2 à 3h ) au frigo .

Abaissez la pâte d'une épaisseur de 1 cm environ, sur un plan de travail légèrement saupoudré de farine. Découpez à l'emporte-pièce en forme d'étoiles en trempant souvent la forme d'étoile dans l'eau froide afin d'éviter de coller. Dresser sur une tôle garnie de papier sulfurisé, et glacer les étoiles à l'aide d'un pinceau (la meringue prélevée) .

Enfournez les étoiles 10 à 12 mn à 160°. Elles doivent rester blanches sur le dessus et moelleuses à l'intérieur.

Elles se conservent plusieurs semaines dans une boîte à petits gâteaux.