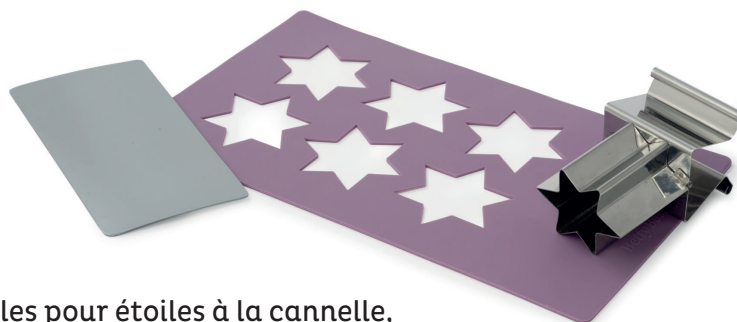


## Ustensiles pour étoiles à la cannelle (kit)



### Bonjour

avec moi, le kit d'ustensiles pour étoiles à la cannelle, vous allez devenir une star, car désormais vous réussirez des étoiles à la cannelle parfaites avec un glaçage régulier jusqu'au bout des pointes – rapidement, proprement et facilement. Et une fois vos fournées de biscuits terminées, je passe aussi facilement au lave-vaisselle et en ressort tout propre.

### Mode d'emploi:

1. Préparer la pâte à étoiles à la cannelle comme indiqué dans la recette. Poser le pochoir sur la pâte abaissée.
2. À l'aide du pochoir, répartir dessus le glaçage sur 2 mm d'épaisseur (**photo 1**).
3. Découper les étoiles à travers le pochoir (**photo 2**) en trempant régulièrement l'emporte-pièce dans de l'eau. Déposer les étoiles sur une plaque chemisée de papier cuisson (**photo 3**).
4. Laisser sécher à température ambiante env. 6 h ou toute la nuit. Préchauffer le four à 220°C.



### Étoiles à la cannelle

60 min + 6 h de séchage + 5 min au four  
Pour env. 50 pièces

<b>3</b>	<b>blancs d'œufs frais</b> (env. 105 g)
<b>1 pincée</b>	<b>de sel</b>
<b>250 g</b>	<b>de sucre glace</b>
<b>60 g</b>	<b>de sucre glace</b>
<b>350 g</b>	<b>d'amandes moulues</b>
<b>½ c. s</b>	<b>de kirsch</b> ou de jus de citron
<b>1 ½ c. s.</b>	<b>de cannelle</b>

**1.** Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter le sucre glace, fouetter un instant, en réserver 130 g dans un petit bol et ajouter 60 g de sucre glace tamisé, remuer. Garder le glaçage à couvert au réfrigérateur.

**2.** Ajouter amandes, cannelle et kirsch/jus de citron au reste de la neige, rassembler en pâte. Abaisser la pâte par portions à env. 1 cm d'épaisseur à l'intérieur d'un sachet en plastique fendu ou sur un peu de sucre, décoller la pâte avec une spatule. Appliquer le glaçage comme indiqué dans le mode d'emploi.

**3. Cuisson:** env. 5 min tout en bas du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Au plaisir, et dérochez des étoiles!