**Zimtsterne (étoiles à la cannelle)**



Ingrédients : (pour 50 biscuits)

- 3 petits blancs d’œufs  
- 250 g de sucre glace  
- 300 g de poudre d’amande  
- 2 CàS de cannelle  
- 2 CàS de jus d’orange

Recette :

Montez les blancs en neige bien ferme. Lorsqu’ils sont pris, ajoutez le sucre glace et continuez de battre jusqu’à ce que la meringue devienne lisse et brillante.

Prélevez 4 cuillerées à soupe de la meringue dans un bol et réservez.

Mélangez le reste de la meringue avec la cannelle, le jus d’orange et les amandes en poudre.

Pétrissez la pâte entre vos mains et formez une boule. Si la pâte est trop collante, rajoutez de la poudre d’amandes ou de la farine. Laissez reposer la boule de pâte pendant 2h au réfrigérateur.

Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné d’une épaisseur de 6-7 mm. Découpez les étoiles à l’aide d’un emporte-pièce et disposez les biscuits au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Étalez le reste de la meringue sur les étoiles à l’aide d’une maryse ou d’un pinceau.

Cuisson :

Enfournez les biscuits 10-12 mn à 160°. Les étoiles ne doivent pas trop cuire et rester moelleuses à l’intérieur.

Elles se conservent plusieurs semaines dans une boîte en fer.

***http://www.evacuisine.fr/***