

* WEIHNACHTSPLÄTZCHEN *

ZIMTSTERNE (*Etoiles à la cannelle*)

Environ 40 biscuits

Ingrédients

- Papier cuisson
- 3 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 gouttes de rhum
- 1 c. à c. de cannelle
- 400 gr de poudre d'amandes ou de noisettes (on peut remplacer en partie la poudre d'amande par de la farine)

Ustensiles :

- 1 balance
- 1 saladier
- 1 bol
- 1 bol à mixer
- 1 batteur électrique
- 1 cuiller à soupe
- 1 cuiller en bois
- 1 pinceau à pâtisserie
- 1 feuille à pâtisser (pour étaler la pâte)
- 1 rouleau à pâtisserie
- du papier sulfurisé
- des petites formes (ou un verre)
- 1 plaque à pâtisser (pour mettre au four)

Préparation :

1/ Recouvrir la plaque du four de papier cuisson. Préchauffer le four à **140°C**.
2/ Battre les blancs en neige bien ferme et ajouter le sucre petit à petit. Réserver 2 cuillers à soupe bien remplies de blancs en neige pour recouvrir les étoiles. Ajouter et mélanger délicatement le sucre vanillé, le rhum, la cannelle et la moitié de la poudre d'amandes ou de noisettes. Puis ajouter le reste de poudre d'amande ou de noisette de manière à ce que la pâte ne colle presque plus.

3/ Saupoudrer la surface de travail avec du sucre en poudre et rouler la pâte sur une épaisseur d'1 cm environ. Découper des étoiles.

4/ Mettre les étoiles sur la plaque du four et les recouvrir avec le reste de blancs en neige à l'aide d'un pinceau. Enfourner dans la partie basse du four pendant **environ 25 mn**.

A la sortie du four, la face inférieure doit être encore un peu tendre.
Retirer les étoiles avec le papier et les laisser refroidir.

