

# Étoiles à la cannelle



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Préparation



Temps requis env. 30 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 10 personnes

## Caractéristiques



Plat Dessert - Biscuits



Produit typiques Spécialités - Noël



Adapté en Hiver - Période de Noël

## Étoiles à la cannelle

### INGRÉDIENTS

- 10 g de blanc d'œuf
- 48 g de sucre glace
- 3 g de cannelle (en poudre)
- 2 ml de kirsch
- 88 g d'amandes moulues
- Glaçage
- 1 blanc d'œuf
- 20 g de sucre glace

## Étoiles à la cannelle

### PRÉPARATION

1. Si le sucre en poudre a des grumeaux, passez-le au tamis.
2. Mélanger la cannelle avec les amandes.
3. Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
4. Ajoutez le sucre en poudre et travaillez à la spatule.
5. Mélangez le reste des ingrédients, en travaillant la pâte d'abord à la spatule, puis à la main, afin d'obtenir une pâte homogène.
6. Abaissez la pâte à une épaisseur de 8 à 10 mm.
7. Coupez les étoiles, mettez-les sur des plaques de four et badigeonnez-les avec le glaçage (qui doit être préparé comme première étape dans la préparation des biscuits).
8. Laisser sécher au réfrigérateur pendant une nuit.
9. Cuire pendant 3 minutes à 200 °C avec la porte du four ouverte.