

Etoiles à la Cannelle



Ingrédients :

900 gr de Sucre Glace
1 Kg d'Amandes râpées fines (brutes)
100 gr de Trimoline (ou sirop de sucre)
25 gr de Cannelle
6 à 8 Blancs d'oeufs

Etoiles à la Cannelle © [Alsannuaire](#)

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients
- Former une pâte qui doit être de consistance moyennement ferme. Rectifier si nécessaire avec les blancs ou avec un apport supplémentaire d'amandes râpées.
- Abaisser la pâte de 5 à 8mm d'épaisseur. Enlever la farine.
- Recouvrir l'abaisse de glace royale (1mm d'épaisseur). Réserver le tout au congélateur (10 à 20 min)
- Découper à l'emporte-pièce "étoile" et laisser sécher un peu avant la cuisson.
- Cuire à feu moyennement chaud (190° à 210°) pendant 7 à 10 min.
- Les sujets ne doivent pas être entièrement cuits, il suffit qu'ils soient juste bien saisis extérieurement.

Etoiles à la Cannelle © [Alsannuaire](#)