

# Étoiles à la cannelle de Joce

2 blancs d'œufs

270 g de sucre glace

1,5 cuil. à soupe de kirsch (ou de mirabelle)

330 g d'amandes moulues

1,5 cuil. à soupe de cannelle

Sucre en poudre.

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min

Repos : 12 h

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre glace et 1/2 cuillerée de kirsch (ou de mirabelle).

Réserver un tiers de cette masse pour le glaçage.

Dans les deux tiers restants, ajouter les amandes, la cannelle et le reste de kirsch.

Étendre la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur sur un plan de travail saupoudré de sucre en poudre.

Découper des étoiles à l'emporte-pièce.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les glacer avec le blanc d'œuf réservé et laisser sécher toute une nuit.

Faire cuire 5 minutes au four à 200 °C (thermostat 6-7)