



« Zimtstern » - Biscuits étoilés à la cannelle et au Nutella



Noël, un moment à partager ensemble

C'est la période des fêtes et vous êtes entourés de vos proches... Quel plaisir de partager ces moments ! Voilà la recette de Noël idéale: des biscuits étoilés avec une pointe de noisette. Prenez le temps de préparer ces petits délices d'origine allemande avec vos enfants. Vous redécouvrirez à quel point les vacances peuvent être douces !

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 160 g du sucre impalpable
- 2 c. à café (4 g) de cannelle
- 300 g de poudre de noisette
- 1 c. à café de jus de citron
- 120 g de Nutella®





Étape 1

- Préchauffez le four à 120°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue souple.
- Réservez 2 c. à soupe de meringue dans un petit bol pour le glaçage.



Étape 2

- Incorporez délicatement la cannelle et la poudre de noisette au reste de la meringue et mélangez pour obtenir une pâte, sans trop la travailler.



Étape 3

- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 mm et découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile.
- Disposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé puis, à l'aide d'un petit emporte-pièce rond, taillez un petit trou au centre de la moitié des biscuits.
- Mélangez la meringue restante avec le jus de citron et à l'aide d'une petite cuillère étalez ce glaçage sur le dessus des biscuits avec un trou.





Étape 4

- Faites cuire les biscuits pendant 10 minutes et laissez-les refroidir complètement.
- Remplissez une poche à douille munie d'une petite douille (environ 2 mm) avec le Nutella®.
- Étalez environ 4 g de Nutella® sur chaque biscuit inférieurs (ceux sans trou) et recouvrez-les avec les biscuits supérieurs (ceux avec un trou).

