

RECIPE

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

Moyen

1 h 5 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 30 portions

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®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



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.



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.

**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.

**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).

Et voilà !