Etoiles à la cannelle

Pour 30 biscuits environ
Temps de préparation 20 min
Temps de repos 30 min
Temps de cuisson 15 min



<u>Ingrédients</u>
110g de farine
90g de poudre d'amandes
½ cuillère à café de levure chimique
2 cuillères à soupe de cannelle
100g de margarine
50g de sucre
1 pincée de sel
+ 50g de sucre, 1cc de cannelle pour la décoration



<u>Préparation</u>

Mélanger tous les ingrédients secs (farine, poudre d'amandes, levure chimique, sel, sucre et cannelle)



Rajouter la margarine et pétrir jusqu'à former une boule homogène.

Placer au réfrigérateur 30 min.

Pendant ce temps, préchauffer votre four à 180°C.



Etaler la pâte (2 à 3 mm d'épaisseur) sur un plan légèrement fariné.



Découper à l'aide d'emporte-pièces.

Mélanger le sucre et la cannelle.



A l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement les biscuits d'eau, et les passer dans le mélange sucre/cannelle.

Disposer les biscuits sur une plaque graissée et enfourner pour 15 min (20 si vous les aimez plus croustillants)



Laisser refroidir avant de les bouger de la plaque.

Régalez vous !!!



Biscuits de Noël

Ingrédients :



- 500g de farine
- 300g de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf et 2 œufs entiers
- 10cl de rhum
- 250g de beurre
- 300g de poudre d'amande
- 2 paquets de sucre vanillé (ou 2 cs de sucre vanillé maison)

Recette :

- Mélanger les ingrédients dans l'ordre ci-dessus
- Etaler sur une surface plate farinée
- Découper à l'emporte-pièce
- Faire cuire au four 10 à 15 mn à 180°C

Pour le glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- Du sucre glace
- Du colorant alimentaire (facultatif)

- Ou du chocolat fondu