

# ETOILES DES NEIGES

# SANS GLUTEN

Ingrédients	Pour 45 biscuits	
Blancs d'œufs	2	1. Dans le <b>Speedy Chef</b> , montez les blancs d'œuf en neige, puis ajoutez le sucre et finissez de fouetter pour obtenir une meringue. Réservez ± 50 -de cette meringue dans un <b>Ravier 300 ml</b> .
Sucre	170 ml (environ 170g)	
Poudre d'amandes	250 g	2. Mettez le reste dans le <b>Bol batteur 3l</b> , versez 200 g de poudre, les épices et mélangez délicatement avec la <b>Spatule silicone</b> pour obtenir une pâte homogène.
Cannelle	5 ml	
Badiane en poudre (ou anis)	1 pincée	3. Sur la <b>Feuille à pâtisserie</b> , saupoudrez la pâte du reste de poudre d'amandes et étalez-la avec le <b>Rouleau Modulo</b> rempli d'eau froide et muni des Découpoirs 6 mm.
Préparation	20 mn	
Cuisson dans le four	10 à 12 min en chaleur tournante, Th 5 ou 150°C	4. Découpez la pâte étalée avec le <b>Découpoir étoile</b> . Déposez les étoiles sur 2 <b>Feuilles de cuisson silicone</b> posées sur la grille froide du four et à l'aide du <b>Pinceau silicone Pro</b> étalez dessus la meringue du ravier.
Coût moyen de la recette	<b>6.75 €</b>	5. Faites cuire <b>10 à 12 min</b> dans le four préchauffé en chaleur tournante <b>Th5 ou 150°C</b> .