

Biscuits à la cannelle (étoiles)

Ingrédients

Pour environ 56 pièces (petite taille)

- 260g de poudre d'amande
- 176g de xylitol
- 15g de cannelle en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Comment procéder ?

- Bâttre les blancs en neige, lorsqu'ils sont assez ferme ajouter le xylitol
- Mettre de côté 2 cuillères à soupe (ça servira pour la décoration)
- Dans un bol, mélanger les amandes, la cannelle et le jus de citron
- Ajouter les blancs en neige
- Bien mélanger jusqu'à ce qu'on ne voie plus les blancs et former une jolie boule
- Étaler la pâte à 1cm d'épaisseur
- Découper vos biscuits selon vos envies
- Déposer les sur une plaque recouverte de papier cuisson
- Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte
- Décorer ensuite avec les blancs mis de côté
- Laisser poser 12 heures à l'air libre

Préchauffer le four à 220°

- Enfourner durant 3 à 5 minutes (surveiller la couleur ça ne doit pas brunir)

Astuces :

- Vous pouvez utiliser vos doigts pour étaler le mélange blanc et xylitol 😊
- Vous pouvez remplacer le xylitol par du sucre glace
- Les biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte en métal



Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊