

## GOURMANDISES DE L'AVENT À LA CANNELLE {SANS GLUTEN}

7 décembre 2011

**L'esprit de Noël** est vraiment important pour moi. Pour se mettre en condition, voilà mon programme, un peu dans le désordre : décorer le sapin, boire du thé de Noël, préparer des petits cadeaux avec amour, choisir avec soin le papier et les rubans, chanter des chansons de Noël et faire des petits biscuits.

Voilà les petits gâteaux aux saveurs de Noël parfaits pour l'occasion. Ces **petites étoiles à la cannelle** sont très rapides et très simples à faire. Le plus important c'est la décoration. **Alors, à vous de jouer !**



### ***Pour environ 40 gâteaux :***

*200 g de poudre d'amande  
75 g de sucre de canne complet  
75 g de sucre de canne blond  
2 blancs d'œufs  
Le zeste de 1 citron bio  
1 c. à c. de vanille en poudre  
1 c. à c. de cannelle*

### ***Pour le glaçage :***

*1 blanc d'œuf  
100 g de sucre glace*

Mettez la poudre d'amande et les sucres dans un saladier puis mélangez. Ajoutez le zeste de citron, la vanille et la cannelle. Ajoutez les blancs d'œufs, mélangez et formez une boule. Emballez dans du film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 1 h.

Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et à l'aide d'un emporte-pièce, découpez les formes que vous souhaitez. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez. Faites cuire pendant 10 min. A la sortie du four, les gâteaux sont encore mous, mais ils vont durcir en refroidissant.

Préparez le glaçage : Montez le blanc d'œuf en neige puis ajoutez le sucre glace afin de former une pâte épaisse et collante. Décorez les gâteaux de ce glaçage. Pour les décors plus fins, utilisez un cure dent !

\*\* La pâte est très collante et c'est normal. Vous pouvez la saupoudrer de sucre en poudre ou d'un peu de farine (de riz pour moi). \*\*