

# ÉTOILES DE NOËL CANNELLE-CARDAMOME

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Biscuits : 25

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min / Repos : 1h

Difficulté : Très Facile

**Matériel** : Une plaque de cuisson, un mortier, un rouleau, des emporte pièces en forme d'étoiles

## *INGRÉDIENTS*

• 180 g de farine • 110 g de sucre • 30 g de poudre d'amandes • 90 g de beurre mou • 1 œuf • 1/2 càc de cannelle en poudre • 2 gousses de cardamome • 1 bonne pincée de sel • 1/4 de càc de levure chimique • 1 càc de vanille liquide

Pour décorer : • 1 jaune d'œuf + 1 càs de lait • des billes argentées, ou des sucres dorées ou tout autre déco

## *RÉALISATION*

Écraser les gousses de cardamome, en extraire les graines et les réduire en poudre dans un mortier, ou en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie en bois.

Mélanger farine, cannelle, cardamome, poudre d'amandes, la levure dans un grand bol.

Travailler au fouet ou au robot le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une texture pâle et aérée. Ajouter l'œuf et la vanille, bien mélanger à la spatule, puis ajouter le mélange précédent. Pétrir jusqu'à former une boule. Envelopper dans du papier film et réserver au frais au moins une heure.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail bien fariné. A l'aide d'un emporte-pièces, découper des biscuits et les déposer en les espaçant sur une ou plusieurs plaques chemisée(s) de papier cuisson.

Badigeonner du mélange jaune d'œuf/lait, saupoudrer de sucres colorés et enfourner pour 8 à 10 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.