

Étoiles en pain d'épice

Ingrédients

Pour env. 55 pièces

papier sulfurisé
emporte-pièce en forme d'étoile d'env. 5 cm de Ø
farine pour abaisser la pâte

Pâte:

100 g de beurre ramolli
250 g de sucre
2 oeufs à température ambiante
1 citron, zeste râpé
2 cc d'épices pour pain d'épice
150 g de noisettes moulues
300 g de farine
2 cs de cacao en poudre
lait pour badigeonner

Décoration:

100 g de sucre glace
quelques gouttes de lait



Préparation

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 12 minutes

Réfrigération: 30 minutes

Prêt en 1 heure, 22 minutes

1. Pâte: battre le beurre, le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste de citron, les épices et les noisettes. Mélanger le cacao et la farine, ajouter, rassembler en une pâte. Former un rectangle, emballer dans du film alimentaire et réserver au frais 30-60 min.
2. Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaleur tournante: env. 160°C).
3. Sur un peu de farine, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur. Découper les étoiles à l'emporte-pièce et disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
4. Cuire env. 12 min au milieu du four chaud.
5. Badigeonner les étoiles encore chaudes de lait.
6. Décoration: mélanger le sucre glace et le lait pour former un glaçage épais, en remplir un sachet plastique et le fermer. Découper un tout petit coin du sachet, décorer les étoiles et laisser sécher.

Conserver les étoiles de pain d'épice dans une boîte fermée hermétiquement. Durée de conservation: 2 à 3 semaines.
Remplacer les épices pour pain d'épice par 1,5 cc de cannelle et ¼ cc de clou de girofle en poudre.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 79 kcal; protéines: 1 g; lipides: 4 g; glucides: 11 g.