



GATEAUX DE NOEL

Hep La Vosgienne !

*260 g d'amandes en poudre
250 g de sucre en poudre
15 g de cannelle en poudre*

*2 blancs d'œufs
1 cuillère à soupe de jus de citron*

Monter les blancs en neige, et ajouter le sucre en filet tout en continuant de fouetter. Mettre de côté un peu de la préparation qui servira de glaçage.

Dans un grand saladier, mélanger les amandes en poudre, la cannelle et le jus de citron puis ajouter les blancs sucrés. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte qui se forme en boule. Bien mélanger jusqu'à ce que les blancs soient bien incorporés.

Saupoudrer le plan de travail de sucre et étaler la pâte sur 1cm d'épaisseur.

Découper des formes à l'emporte-pièce de votre choix, puis recouvrir des blancs sucrés.

Vous pouvez utiliser une spatule ou le dos d'une cuillère (si vous avez des emporte-pièces étoiles, poser une pointe de glaçage et étirer le glaçage à l'aide d'un cure dents vers chaque bras de l'étoile)

Disposer les gâteaux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser sécher au minimum 12h, le mieux si vous pouvez résister est d'attendre toute la nuit.

Après le temps de repos, faire cuire 3 min à 220° en veillant à ce que le glaçage reste bien blanc.

Dernière étape de patience, attendre que les gâteaux refroidissent et si vous avez vraiment beaucoup de volonté, vous pouvez les conserver dans une boîte en métal.