**Étoiles de Noël soufflées**

[Une image contenant nourriture, Snack, produits de boulangerie, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/etoiles-de-noel-soufflees-p1090572.jpg-r-copy.jpg) **Pour 91 biscuits**

**Le socle étoile :  
- 200 g de farine**  
**- 70 g de sucre glace**  
**- 125 g de beurre**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 2 càs de lait**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Emporte-pièces étoiles**

Mélanger dans la cuve du robot la farine et le sucre glace.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler pour obtenir un sable.  
Ajouter les jaunes d'œufs et le lait et mélanger rapidement pour ramasser tous les ingrédients. Former une boule de pâte à la main.  
Couvrir et placer au frais pendant une heure.  
Lorsque la pâte s'est raffermie, l'étaler au rouleau sur 3 mm d'épaisseur environ.  
Découper des petites étoiles avec l'emporte-pièces et les déposer sur la plaque.

**La garniture et la cuisson :  
- 1 blanc d'œuf**  
**- 30 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 30 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)  
**- 45 g de sucre glace**  
**- 1 càc d'épices à** [**pain d'épices**](https://recettes.de/pain-d-epice)

**Préchauffage du four à 185°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter le blanc en neige avec une pincée de sucre.  
Mixer les noisettes avec le chocolat.   
Ajouter le sucre glace restant et les épices, bien mélanger.  
Incorporer le mélange au blanc d'œuf.  
Verser la préparation dans une poche munie d'une petite douille unie.  
Déposer une noisette de préparation sur chaque étoile.  
Enfourner pour 12 minutes jusqu'à ce que les pointes des étoiles soient dorées.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
J'ai conservé les biscuits jusqu'à 3 semaines dans une boîte métallique.

**.**