

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn - Repos : 4 à 5 h - Difficulté : Facile



Biscuits cannelle et noix de coco

> Préparation

- Monter les blancs en neige et ajouter délicatement le sucre glace petit à petit.
- Incorporer la poudre d'amande, la cannelle et les zestes.
- Étaler la pâte et découper des formes, ou sinon, déposer dans des moules en silicone.
- Enfourner 15 min au four chaud à 150°C.
- Faire refroidir les biscuits sur une grille avant de déposer le glaçage.
- Laisser sécher le glaçage à température ambiante 4 à 5 heures.
- Pour le glaçage : mélanger 1 blanc d'œuf et 180 g de sucre glace.

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 160 gr de sucre glace
- 300 gr de poudre d'amande
- 2 cc de cannelle
- le zeste d'une orange ou d'un citron