BâTONNETS AUX NOISETTES

Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 100

Ingrédients:

- 250g Noisettes entières
- 200g Sucre
- 3 Oeufs
- 220g Farine
- 2 pincées Sel
- 100g Beurre

Préparation:

- Mettre 250g noisettes dans le bol de mixage, moudre 15 sec/vitesse 10, mettre dans un récipient et réserver.
- Mettre 100g beurre, 200g sucre, 2 pincées de sel et 2 œufs dans le bol de mixage et remuer 1 min/vitesse 4 jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

- Ajouter les noisettes moulues et 220g farine et mélanger 30 sec/vitesse 3. Envelopper la pâte de film alimentaire et mettre une heure au frais.
- Chemiser deux plaques à pâtisserie de papier cuisson. Diviser la pâte en deux, abaisser chaque moitié sur un plan de travail légèrement fariné à une épaisseur de 7 mm puis découper des bâtonnets de 6 x 1,5 cm. Déposer sur les plaques à pâtisserie et laisser reposer 30 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.
- Badigeonner les bâtonnets aux noisettes de jaunes d'œufs puis cuire successivement pendant 8-10 minutes à mi-hauteur du four (200°C). Laisser refroidir les bâtonnets sur une grille à pâtisserie et servir.
- Les bâtonnets aux noisettes se conservent très bien dans une boîte à biscuits.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com