

BISCUITS AUX NOISETTES



Temps de préparation: 1mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 25

Ingrédients:

- 150g Farine complète
- 30g Noisettes entières
- 2cs Eau
- 90g Beurre
- 1 pincée sel
- 30g Miel

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Placer 150g de farine complète, 30g de noisettes entières, 30g de miel, 90g de beurre, une pincée de sel, mixer 8sec/vitesse 4
- Ajouter 2cs d'eau et mélanger 20 sec/ vitesse 4.
- Placer la pâte en boule sur une feuille de papier sulfurisé. L'abaisser avec un rouleau à pâtisserie si elle colle un peu, saupoudrer un peu de farine.
- Une fois que la pâte à une abaisseur de 0.5 cm. Couper en longueur pour former des bâtonnets puis en largeur à la taille que vous souhaitez.

- Placer la feuille avec les biscuits sur la plaque à four est enfourné 20 minutes chaleur tournante à 180°