

BISCUIT NOISETTES AVEC PEU DE SUCRE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 35

Ingrédients:

- 50g Sucre
- 2 Zeste citron
- 170g Beurre
- 1 Jaune d'oeuf
- 250g Farine de blé
- 1 pincée Sel
- 40g Noisettes décortiquées

Préparation:

- Placer 40g de noisettes entière dans le bol, mixer 4sec/ vitesse 5 puis les réserver dans un récipient
- Préchauffer le four à 180°C Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
- Mettre 50g de sucre et les zestes de deux citrons dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 170g de beurre et le jaune d'œuf, puis mélanger 10 sec/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 250g de farine et 1 pincée de sel, puis mélanger 10 sec/vitesse 6.
- Ajouter les noisettes réserver puis mélanger 5 sec vitesse 3
- Transvaser la moitié de la pâte sur une feuille de film alimentaire et la rouler en boudin (Ø 2,5 cm env.) dans le film alimentaire. Renouveler l'opération avec le reste de pâte. Réserver les boudins filmés 20 minutes au réfrigérateur.
- Déballer les boudins de pâte, les couper en tranches de 1,5 cm environ, puis les répartir sur les plaques préparées.
- Enfourner les 2 plaques et cuire les 2 plaques 13 minutes à 180°C. Laisser tiédir à température ambiante. Déguster ou conserver dans une boîte hermétique.

Astuces:

Si votre pâte est trop sèche, n'hésitez pas à rajouter 20g de lait