



BISCUITS SABLÉS *aux noisettes*

Ingrédients :



1
pincée de sel



250g
de farine



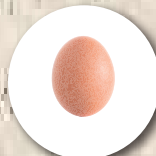
125g
de beurre



150g
de sucre



150g
de poudre
de noisette



1
oeuf

Préparation :

Étape 1 :

Dans un saladier, mélanger l'oeuf entier avec le sucre et le sel jusqu'à obtenir un mélange clair et légèrement mousseux.

Étape 2 :

Ajouter la farine tamisée d'un seul coup, puis pétrir la pâte à la main, jusqu'à obtenir du sable.

Étape 3 :

Ajouter alors le beurre en petits morceaux ainsi que les noisettes en poudre, et pétrir à la main pour former une boule de pâte.

Étape 4 :

Étendre la pâte sur une surface plate légèrement farinée, puis découper les biscuits à l'aide d'un verre par exemple.

Étape 5 :

Déposer les biscuits sur une plaque beurrée, et enfourner à four chaud (160°C) pendant 10 à 15 mn.

Étape 6 :

Les biscuits prendront une couleur claire, et doreront légèrement, en les laissant quelques minutes de plus.

Étape 7 :

Faire refroidir les biscuits sur une feuille d'aluminium, afin de les laisser durcir.



*Petits plaisirs pour
Grands Gourmands*

