



## BISCUITS AUX NOISETTES

### Pour 30 sablés :

- 100 gr de noisettes entières + 25 gr de poudre de noisettes
- 90 gr de sucre
- 175 gr de farine
- 3 gr de levure
- 2 cuillères de lait
- 2 œufs
- 50 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Mettez les noisettes entières dans un mixeur pour les réduire en poudre très grossière.

Versez cette poudre dans un récipient avec le sucre et la poudre de noisette.

Versez la farine et la levure.

Ajoutez les œufs, le beurre fondu.

Mélangez pour réunir la pâte en boule.

Étalez la pâte au rouleau d'1 cm d'épaisseur.

Mélangez le lait et le sucre glace et passez cette dorure au pinceau.

Faites cuire 25mn à 170° - Les biscuits doivent être dorés.

Au sortir du four, coupez le gâteau en petit morceau de 3 cm sur 1,5 cm.

Laissez refroidir.