

Figolus



Ingrédients :

75g de beurre
10g de sucre glace
30g de sucre roux
25g de poudre de noix
1 pincée de sel
1 jaune d'oeuf
100g de farine
1/4 cc de bicarbonate
4 figues

Réalisation :

1/ Sabler le beurre et le sucre. Ajouter la poudre de noix, l'oeuf et la farine mélangée au sel et au bicarbonate.

Former une boule, filmer et réfrigérer 1h.

2/ Hacher grossièrement les figues. En faire un boudin serré dans du film alimentaire et le congeler.

3/ Etendre la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découper 4 rectangles. Déposer le boudin en deux dans la longueur, puis dans la largeur. En déposer un morceau sur chaque rectangle de pâte et rouler cette dernière autour des figues. Découper les petits biscuits et les aplatir à la fourchette.

Enfourner 20 min à 200°C.