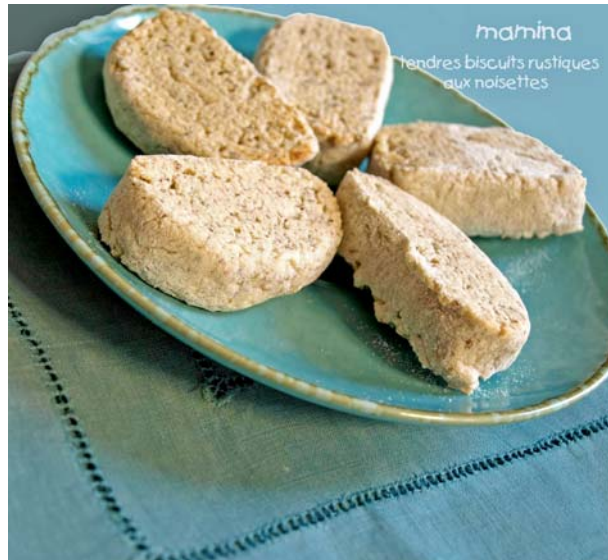




## **BISCUITS MOELLEUX ET RUSTIQUES AUX NOISETTES**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 15 mn**

### **Pour une douzaine de biscuits:**

100 g de farine

100 g de poudre de noisettes

50 g de sucre en poudre

20 g de crème fraîche épaisse

1 œuf entier

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger rapidement le sucre avec l'œuf et la crème, ajouter le farine et la poudre de noisette. Mettre l'appareil (qui est un peu mou) en boule avant d'en faire un boudin sur une planche farinée.

Réserver ce boudin au frigo pendant 1 heure environ.

Couper des rondelles assez épaisses dans ce boudin, poser sur une feuille en silicone ou du papier sulfurisé et enfourner pour 15 mn.

Laisser refroidir sur la plaque avant de les enlever à la spatule.

Les biscuits doivent rester très clairs c'est pour cela qu'ils sont tendres même une fois refroidis.