

Spritz à la noisette

Pour 6 à 8 personnes :

100 g de beurre pommade 1/2 sel

80 g de sucre

1 œuf

100 g de poudre de noisette

170 g de farine



- Dans un saladier, travailler le beurre mou avec le sucre en poudre et l'œuf.
- Ajouter la poudre de noisettes, ainsi que la farine (ça demande un peu d'huile de coude, si vous avez un robot pâtissier, n'hésitez pas !) et pétrir jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Former une boule de pâte.
- Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante) et mettre la pâte dans une presse à biscuits munie d'une douille cannelée. Bien appuyer faire sortir la pâte en boudin, directement sur une plaque à pâtisserie, recouverte de papier cuisson.
- Enfournier pour 10 minutes environ. Les biscuits doivent être légèrement dorés.

B
S
Sandra