

Noisettines, version Thermomix



Pour 25 biscuits (environ) :

100 de poudre de noisettes

120 g de beurre

80 g de sucre en poudre + 1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

150 g de farine + 1 CC de levure chimique

25 noisettes entières (environ)

- Mettre 120 g de beurre, coupé en petits morceaux, dans le bol du Thermomix, ainsi que le sucre en poudre et le sachet de sucre vanillé. Mixer **1 min / V.3**.
- Ajouter la poudre de noisettes, 1 œuf, la farine et la levure chimique. Mixer **30 sec / V.3**.
- Mettre la pâte obtenue dans un saladier, filmer et placer le tout au frais pendant 30 min minimum.
- Préchauffer le four à 180°C.
- A la main, façonner des petites boules, d'un poids d'environ 15 à 18 g (avec des boules de 20 g, cette fois, j'ai obtenu 24 biscuits assez grands, car ils s'étalent. On peut donc faire des boules plus petites, je pense !). Les déposer sur une plaque à pâtisserie, recouverte de papier cuisson ou d'une toile Silpat.
- Déposer une noisette entière au centre de chaque biscuit, en les aplatissant légèrement et enfourner pour 12 minutes (à ajuster selon le four), toujours à 180°C.
- Laisser refroidir sur une grille et les conserver (si on peut !!!) dans une boîte métallique.

Bonne
Appétit
Sandra