

Noisetin

🕒 15 min de préparation
10 min de cuisson
Environ 60 pièces



125g de beurre mou (pas fondu !)
100g de sucre
1 oeuf
1 sachet de sucre vanillé
150g de farine
100g de noisettes moulues (ou d'amandes moulues)
Pour le décor : 60g de noisettes entières



Préchauffer le four à 180°.



Battre le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que ce soit comme mousseux.

Ajouter l'oeuf, le sucre vanillé, les noisettes moulues. Battre quelques secondes entre chaque ingrédient.



Incorporer la farine. Travailler le tout à la fourchette.



Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer des petites boules en prenant une cuillère à café de pâte à chaque fois (rouler la pâte dans les mains).

Si la pâte est trop collante, la passer 10 min au frigo.



Incruster une noisette sur chaque boule.



Cuire 9-10 min.
Laisser refroidir ... si vous le pouvez ;o)

