



*Noisettins*

# *Noisettins*

*Ingrédients :*

*150 g de farine T45  
125 g de beurre  
100 g de sucre  
100 g de noisettes en poudre  
1 c. à soupe de sucre vanillé  
1 oeuf*

*Garniture :*

*Des noisettes entières*

*Préchauffez votre four à 180°C.*

*Dans un saladier, mettez la farine, le sucre, la poudre de noisettes et le sucre vanillé et mélangez.*

*Ajoutez l'oeuf et le beurre et mélangez bien avec vos mains (la pâte est collante, c'est normal).*

*À l'aide d'une poche à douille munie de la douille ronde (1cm de diamètre), faites de tout petits tas sur la plaque de cuisson (espacés de 2 ou 3cm, ils vont s'étaler un peu).*

*Disposez une noisette sur chaque biscuit en l'insérant bien pour qu'elle tienne.*

*Enfournez pendant environ 10 min.*