

Etoiles à la noisette

Ingrédients

150 gr de beurre mou
75 gr de sucre
1 jaune d'oeuf
225 gr de farine
50 gr de noisettes en poudre

Dans le bol du robot mettre le beurre et le sucre

Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène

Ajouter l'oeuf

Mettre la poudre de noisettes puis la farine

Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et soit homogène

Former une boule

Etaler la pâte avec le rouleau et découper des formes à l'aide d'un emporte pièce

Cuire four chaud 180° 8 à 10 mn

Laisser refroidir avant de manipuler afin que les biscuits durcissent

