



# Les Gourmandises de Marina

## **BOMBES AUX NOIX**

### Ingrédients :

125 grs de beurre  
80 grs de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
5 jaunes d'oeufs  
1 oeuf entier  
1 pincée de sel  
40 grs de noix moulues  
300 grs de farine

### Glaçage :

Sucre glace  
Liqueur de noix  
Lamelles d'orange confites.

Battre au fouet le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les jaunes d'oeufs, l'oeuf entier et le sel. Le mélange doit mousser. Incorporer les noix moulues et la farine. laisser reposer au moins 2 heures au frais.

Former des petites boules de la taille d'une noix.

Faire cuire à four 150° pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et badigeonner d'un glaçage réalisé avec le sucre glace et la liqueur de noix.

Déposer un morceau de d'orange confites dessus. Laisser sécher à l'air libre.

<http://re7demarina.canalblog.com/>