

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CROQUANTS AUX NOIX

250g farine T.55 - 50g cerneaux de noix concassées - 50g poudre de noix (cerneaux mixés) - 25g poudre d'amandes - 25g beurre pommade - 120g sucre - 8g levure chimique - 2 oeufs -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine et la levure. Incorporer le beurre, la poudre d'amandes, la poudre de noix et les noix concassées. Etaler la pâte sur 5mm d'épaisseur. La découper à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer chaque biscuit cru sur une feuille de papier cuisson placé sur une plaque à pâtisserie. Enfourner et cuire 20 minutes.

A conserver dans une boîte en fer.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr