

Craquelés à la noisette

(Version Thermomix)

Pour 20 à 25 craquelés :

300 g de noisettes décortiquées avec peau

1 zeste de citron

2 œufs

100 g de sucre

1/2 sachet de levure chimique

50 g de beurre 1/2 sel (ou du beurre doux + 1 CC de sel fin)

Sucre glace



- Préchauffer le four à 160°C.
- Mettre les noisettes dans le bol du TMX et mixer 10 sec / V.10.
- Ajouter dans le bol, le zeste de citron, 100 g de sucre en poudre et le 1/2 sachet de levure.
- Couper 50 g de beurre 1/2 sel en tout petits morceaux et les mettre également dans le bol, avec 2 œufs entiers. Mixer 1 min / Bol fermé / Épi
- Mettre du sucre glace dans une petite assiette et se mouiller légèrement les mains. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un peu de pâte et former une boule. *Ne pas oublier de s'humidifier les mains à chaque boule pour ne pas qu'elles collent.*
- Déposer la boule de pâte dans le sucre glace et la recouvrir complètement. Disposer ensuite la boule, sur une plaque recouverte de papier cuisson et l'aplatir légèrement. Faire de même avec le reste de la pâte.
- Enfourner pour 15 minutes environ, toujours à 160°C et laisser totalement refroidir avant de les manipuler. Ils sont très moelleux à la sortie du four et le reste encore ensuite.
- Les craquelés se conservent plusieurs jours dans une boîte métallique, à l'abri de l'humidité.

