



BISCUITS AUX NOISETTES

pour ~ 50 biscuits :

475g noisettes entières sans la coque - 200g sucre en poudre - 100g sucre glace - 4 blancs d'oeufs - 30g miel de fleur d'oranger (ou fleurs) -

À faire la veille. Mixer les noisettes avec le sucre en poudre et le miel pour obtenir une purée. Ajouter les blancs d'oeufs et bien mélanger. Mixer. Mettre en poche et réfrigérer jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 200° (th.6.7). Mouler dans mini-tartelettes en silicone (moule posé sur une plaque à pâtisserie). Les saupoudrer de sucre glace. Former un trou à l'aide du bout du manche d'une cuillère en bois mouillé. Cuire 15 minutes.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr