

Biscuits à la pâte de nougat

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/12/23970077.html>

October 21, 2012

jeudi 12 avril 2012

Beurre : 100 gr

Sucre : 100 gr

Œuf : 1

Farine : 200 gr

Pâte de nougat : 2 cuil. à café

Mélanger le sucre avec l'œuf au fouet.

Ajouter la farine tout en continuant de mélanger.

Ajouter le beurre coupé en morceaux et la pâte, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Envelopper la pâte dans du film alimentaire et mettre au frigo 1h.

Faire des boules de pâtes (environ 14) que l'on aplatit à l'aide d'un tampon pour obtenir des biscuits "tamponnés", ou étaler la pâte et découper des biscuits à l'aide d'un emporte pièce.

Déposer le biscuits sur une feuille cuisson et cuire 10min à 200°C four chaud.





biscuit, pâte de nougat