

La recette de Chloé

Croquets aux noisettes

Ingrédients :

300 gr de farine
150 gr de sucre semoule
125 gr de beurre
1 zeste de citron ou orange
1 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel fin
150 gr de noisettes ou amandes
2 œufs entiers

Pétrir à la main une pâte sablée avec farine, sucre, beurre, citron, levure, sel

- ° Ramasser le mélange avec 2 œufs entiers et ajouter les noisettes
- ° Faire 4 boudins farinés
- ° Cuire 30 minutes environ à 150 ° (thermostat 5) sur une plaque beurrée ou sur du papier sulfurisé
- ° Une fois la cuisson terminée, sortir les boudins et aussitôt les couper d'un à deux centimètres
- ° Laisser sécher.
- ° Déguster avec thé ou café