

Les secrets de la pâtisserie de Noel de Bärbel

Biscuits aux noisettes de Tante Friedchen

Ingrédients:

250 g de beurre
250 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
1 œuf + 1 jaune d'œuf
500 g de farine
½ sachet de levure en poudre
200 g de noisettes pulvérisées
2 – 3 CS d'eau

Travaillez le beurre en mousse, puis ajoutez le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Incorporez la farine, la levure, les noisettes et l'eau. Passez la pâte au hachoir avec grille spéciale à biscuits et coupez les biscuits à la longueur désirée. Placez les biscuits sur une plaque beurré et faites les cuire à 200 °C (four à chaleur tournante: 180 °C), pendant environ 15 minutes.

