

RECETTE DE SABLES AUX NOISETTES GRILLEES

DANS UNE TERRINE JETER

300 GR DE FARINE

100 GR DE SUCRE EN POUDRE

100 A 150 GR DE NOISETTES GRILLEES HACHEES FIN

1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

MELANGER BIEN A LA CUILLERE DE BOIS

AJOUTER

75 GR D'HUILE D'ARACHIDE OU TOURNESOL OU COLZA

50 GR D'HUILE OLIVE TRES DOUCE (GOUT TRES LEGER)

REMELANGER A LA CUILLERE DE BOIS POUR FORMER UNE PATE QUI DOIT
RESSEMBLER A UN MORTIER QUI SE DESAGREGE UN PEU

SI LA PATE NE TIENT PAS ASSEZ EN BLOC AJOUTER UN PEU DE LAIT ET
REMELANGER

SURTOUT NE PAS PETRIR !!!

POSER UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISE SUR LE PLAN DE TRAVAIL ET LA PATE
DESSUS.

DE PART ET D'AUTRE POSER DEUX REGLETTES (BOIS OU AUTRE) D'ENVIRON 4 mm
D'EPAISSEUR

ABAISSER AU ROULEAU A PATISSERIE

DECOUPER DES CERCLES DE 5/6 CM A L'EMPORTE PIECE

DEPOSER LES CERCLES SUR UNE PLAQUE DE CUISSON AVEC FEUILLE DE PAPIER
SULFURISE

RASSEMBLER LES CHUTES DE PATE ET RECOMMENCER LES CERCLES JUSQU'A
EPUISEMENT DE LA PATE

DORER AU LAIT OU A L'OEUF ET SOUPOUDRER D'UN PEU DE SUCRE OU DE
CASSONADE

CUIRE AU FOUR ENVIRON 12 A 15 MN A 170°