

PETITES BOUCHÉES AUX NOIX

INGRÉDIENTS

(pour environ 22 petites bouchées)

- *125 g de poudre de noix pas trop fine avec des petits morceaux de noix (ou noix concassées)*
- *1 pointe de sel*
- *1 petit œuf*
- *¼ de c à c de vanille en poudre*
- *30 g de farine (ou maïzena)*
- *125 g de sucre en poudre*

PREPARATION

Fouetter l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux

Ajouter la poudre de noix, la vanille en poudre, la farine et le sel et mélanger le tout.

Faire des petites quenelles à l'aide de 2 c à c et les déposer sur une plaque beurrée ou recouverte d'un papier sulfurisé.

Enfourner dans un four préchauffé à 130°C/140°C en chaleur traditionnelle environ 20 mn. Surveiller la cuisson (les fours étant tous différents) et les sortir lorsqu'elles sont légèrement dorées.