

PETITES BOUCHÉES À LA NOISETTE

INGRÉDIENTS

(pour environ 22 petites bouchées)

- 125 g de poudre de noisette (ou noisettes concassées)
- 1 pointe de sel
- 1 petit œuf
- $\frac{1}{4}$ de c à c de cannelle (ou vanille, ou cardamome... selon les goûts)
- $\frac{1}{2}$ c à c de farine (ou maïzena)
- 125 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

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

Ajouter la poudre de noisettes, la cannelle, 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.