

Spritz aux noisettes

Ingrédients :

- 2 œufs entiers
- 1 sachet de sucre vanille
- 400 g de sucre fin
- 500 g d'Astra fondu
- 200 g de noisettes moulues
- 1 sachet de levure chimique
- 950 g de farine (+ ou -)

Recette :

- Battre les œufs au batteur électrique.
- Incorporer le sucre fin et le sachet de sucre vanille.
- Ajouter l'Astra fondu et les noisettes moulues.
- Introduire le sachet de levure chimique ainsi que la farine tamisée.
- Laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.
- Introduire la pâte dans la machine à spritz et déposer les biscuits obtenus sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuisson :

Four chaud 210° (ou thermostat 7) jusqu'à coloration des biscuits au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus).