

Croquant aux noisettes - Chantal B.

250 gr 1848 PRALINOISE (*de chocolat*)
(soit 1 tablette de 200 gr et 5 barres de 10 gr)
100 gr de farine
100 gr de sucre en poudre
150 gr de noisettes en poudre
150 gr de raisins secs
2 œufs
50 gr de beurre
2 cuillères à soupe de rhum
1 paquet de levure
sucre glace pour décoration



Mettre les raisins secs à tremper dans un peu d'eau tiède parfumée avec le rhum 2 heures avant utilisation.
Préchauffer le four à 200° (th 7).

Dans une terrine, rassembler et battre ensemble les œufs, le sucre, le beurre fondu, la farine en pluie, les noisettes en poudre, la levure. Incorporer chocolat 1848 PRALINOISE coupé en petits cubes d'environ 1/2 cm de côté, puis les raisins, bien mélanger le tout.
Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur dans un moule carré ou rectangulaire préalablement beurré et fariné.
Mettre à cuire au four à 200° (th 7) pendant 25 minutes environ.
En fin de cuisson, poudrer la surface avec du sucre glace. Laisser refroidir et couper des petits carrés de 2 à 3 cm de côté.