



Cookies aux noisettes

n°2

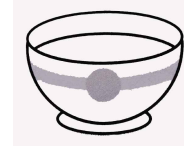
Ingrédients

- 250g de farine
- 4 jaunes d'oeufs
- 125g de beurre
- 250g de cassonade (sucre roux)
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- 125g de noisettes décortiquées
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel fin

Ustensiles



saladier



bol



cuillère à café

cuillère
en bois



Plaque à
pâtisserie



1

Mets les noisettes dans un grand saladier et verses-y la cassonade.

3

Verse la farine par cuillerées. Mélange à l'aide d'une cuillère en bois et pour finir ajoute la levure.

5

Dispose 20 à 25 cuillères à café de pâte sur la plaque. Laisse de l'espace entre chaque tas.

2

Mélange bien et ajoute les jaunes d'oeufs, le sel et le beurre déjà mou (mais pas fondu).

4

Graisse une plaque à pâtisserie avec du beurre.

6

Enfourne durant 10 minutes à four moyen (240°C ou th.7).