

Biscuits aux noisettes

de [Markus Opitz](#)

<https://www.instructables.com/Hazelnut-Loaves/>

Recette de maman :

Des biscuits au chocolat et aux noisettes très savoureux, préparés avec un secret - et sans farine, ni œuf.

Fournitures

250g de noisettes moulues

175 g de beurre

250g de sucre en poudre

50 g de cacao

Extrait de vanille ou sucre vanillé



Étape 1 : Griller les noisettes moulues

Sortir le beurre du réfrigérateur

Faire griller les noisettes moulues sur une plaque au four à 175°C ou sur le grill, bien mélanger !

Vérifiez toutes les minutes et incorporez les morceaux grillés.

Lorsque tout a pris une belle couleur grillée, retirez du four et réfrigérez.

Étape 2 : Mélangez

Crépe le beurre et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux.

Ajouter le sucre vanillé (ou l'extrait) + le cacao + les noix

Vous pouvez d'abord mélanger la pâte à l'aide de la machine, puis utiliser vos mains. Elles réchauffent le beurre, ce qui permet de bien l'imbiber.

À ce stade, tu peux aussi utiliser le mélange comme garniture de pain. C'est très savoureux !

Laissez refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très ferme.

Étape 3 : Pssst - Le secret

Si vous faites les pains comme ça, vous obtiendrez des biscuits plats. Ils sont également bons, mais ils ont un goût plus sec.

La pâte pour les pains doit être si bien refroidie qu'elle n'a pas le temps de fondre et de s'étaler dans le four. Vous ne pouvez donc préparer ces biscuits que par une froide journée d'hiver ou si vous disposez d'une installation de refroidissement suffisamment grande. Les plaques de cuisson doivent également être refroidies.

Étape 4 : Petites boules

Former des boules à l'aide d'une cuillère et de vos mains, placer sur un plateau froid, bien refroidir à l'extérieur.

Étape 5 : Cuire au four

Cuire à 175°C pendant 12 à 15 minutes (jusqu'à ce qu'ils ne brillent plus).

Ne retirez les biscuits de la plaque que lorsqu'ils ont vraiment refroidi.

Étape 6 : Dégustez !

Les biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte en fer fermée hermétiquement.

Mais je vous le dis : ils ne dureront pas aussi longtemps !