

Petits biscuits aux noix (Martine C)

pour 8 personnes

100 g de farine

80 g de beurre fondu

80 g de sucre roux

1/2 paquet levure de chimique

200 g de noix réduites grossièrement en poudre

20 cerneaux de noix

1 oeuf

Préparation

Battre l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter, la farine, la levure, les noix en poudre, et le beurre. Bien malaxer.

Préchauffer le four à 160°C, thermostat 5-6. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. A l'aide d'une cuillère faire des petits tas espacés et les aplatir. Déposer une noix sur chaque gâteau.

Enfourner pour 15 minutes.