

Petites collines aux noisettes

Ingédients pour 40 pièces

200 g de beurre
125 g de sucre
2 oeufs
220 g de poudre de noisettes
200 g de farine
1 pincée de sel
1/2 cuillère à café de cannelle
40 noisettes entières

Fouetter le beurre mou avec le sucre et les oeufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.

Ajouter la poudre de noisettes, la farine, le sel et la cannelle. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène mais un peu collante.

Laisser reposer la pâte environ 2h au frais.

A la sortie du frigo, former des boules de pâte de la taille d'une noix et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Poser une noisette au centre de la boule en appuyant légèrement.

Enfourner dans un four préchauffé à 190° pendant environ 15 min.

Sortir du four préchauffé à 190°C pendant environ 15 min.

Sortir du four lorsqu'elles sont légèrement colorées, et laisser refroidir sur la grille.

