

Betty Bossi

Biscuits aux noisettes



Mise en place et préparation: env. 40 min

Cuisson au four: env. 10 min par plaque

Pour env. 70 pièces

100 g de cassonade moulue
1 pincée de sel
2 œufs frais
1 c. s. de condiment pour pain aux poires
1 citron bio, zeste râpé
130 g de farine
125 g de noisettes moulues
30 g de beurre, fondu, refroidi
80 g de sucre glace
1 c. s. de jus de citron
1 c. s. d'eau
60 g de fruits confits en petits dés, hachés finement

1. Dans un grand bol, travailler cassonade, sel et œufs avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que la masse blanchisse.

2. Ajouter le condiment pour pain aux poires et tous les ingrédients jusqu'au beurre compris, rassembler rapidement en pâte souple. Remplir la presse à biscuits par portions. Dresser les biscuits sur une plaque.

3. **Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu.

4. Mélanger sucre, jus de citron et eau. Badigeonner de glaçage les biscuits encore tièdes, répartir dessus les fruits confits hachés, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: dans une boîte hermétique, env. 4 semaines.

Pièce: 36 kcal, lip 2 g, glu 5 g, pro 1 g

