

Fers à cheval aux noisettes

Des biscuits qui apporteront bonheur et plaisir aux plus gourmands !

environ 80 pièces



Moyen

up to 80 Min.



Ingrédients:

Matériel:

papier cuisson
1 plaque de cuisson

Pour la pâte:

300 gr. de farine de blé
100 gr. de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
1 oeuf
100 gr. de noisettes en poudre
200 gr. de beurre

Pour saupoudrer:

50 gr. de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker

- 1 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Tamisez la farine au-dessus d'un récipient. Ajoutez tous les autres ingrédients et pétrissez au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide.

- 3 Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail fariné jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Enveloppez-la dans du film alimentaire et placez au frais env. 30 min.

- 4 Façonnez des rouleaux d'env. 2 cm de diamètre, puis coupez des rondelles d'env. 1 cm. Façonnez de petits boudins et formez des demi-lunes de l'épaisseur d'un crayon.

- 5 Disposez les demi-lunes sur la plaque en les espaçant suffisamment et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu



Dr. Oetker France

- 6 Mélangez le sucre glace avec le sucre vanillé et roulez les biscuits encore chauds dans le mélange. Laissez refroidir.

