



Bredele aux noisettes



De délicieux petits sablés aux noisettes pour Noël

Type de plat Biscuit
Cuisine Alsacienne

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

Temps de repos 1 heure

Temps total 50 minutes

Portions 40 bredele

Ingrédients

- 200 g farine
- 125 g sucre semoule
- 1 sachet sucre vanillé
- 125 g poudre de noisette
- 1 cuillère à café levure chimique
- 125 g beurre pommade
- 1 oeuf
- quelques noisettes entières

Instructions

1. Mélangez tous les ingrédients secs: farine, poudre de noisettes, sucre, sucre vanillé et levure chimique.
2. Faites un puits et déposez-y le beurre mou et l'oeuf. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez en boule et enveloppez de film alimentaire. Placez au frais pendant 1 heure.
3. Préchauffez votre four à 180°C. Formez des petites boules avec la pâte et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfoncez une noisette dans chaque boule et enfournez pour 15/20 minutes (cuisson à surveiller).