

# Batônnets aux noisettes

10 - 20 pièces



facile

● jusqu'à 60 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

125 g de beurre ou margarine ramolli(e)  
3 gouttes d' Arôme Vanille de Dr. Oetker  
120 g de sucre  
1 pincée de sel  
270 g de farine  
2 - 3 c. à s. crème fraîche  
30 g de noisettes moulues  
30 g de chocolat en petits dés

### Pour la garniture:

2 c. à s. sucre  
cannelle

### Pour la décoration:

60 g de chocolat fondant fondu  
2 c. à s. amandes effilées grillées et hachées

## Temps et température de cuisson:

Four électrique: 190 - 200 °C / Four à air chaud: 170 - 180 °C / Four à gaz: 3 - 4 / Temps de cuisson: 12 minutes / Temps de préparation: env. 65 minutes

### 1 Pour la pâte:

Battez en mousse le beurre, l'arôme, le sucre et le sel. Incorporez la farine tamisée, la crème fraîche et les noisettes. Façonnez un bâtonnet avec une cuillère à soupe de pâte et aplatissez-les légèrement. Pressez 3 petits dés de chocolat dans chaque morceau de pâte et remodelez un bâtonnet en couvrant le chocolat de pâte.

### 2 Pour la garniture:

Mélangez le sucre et la cannelle, retournez les bâtonnets dans le mélange.

### 3 Pour cuire:

Posez les biscuits sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé. Faites cuire à mi-hauteur du four. Posez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.



**Dr. Oetker n.v**

- ④ **Pour la décoration:**  
Décorez-les avec le chocolat fondu et les amandes.

**Conseil:**

Conservez dans un récipient hermétique, ces biscuits resteront frais trois jours. Sans décoration, ils peuvent être surgelés trois mois.

