

Petits biscuits aux noix

10 - 15 pièces



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

125 g de noix moulues
250 g de sucre
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
cannelle (une pincée)
3 gouttes de arôme de citron
pain azyne (papier de riz)

Pour la garniture:

noisettes

Temps et température de cuisson:

Four électrique : 160 °C (préchauffé) // Four à air pulsé : 150 °C (préchauffé) // Four à gaz : th. 2 (préchauffé) // Position dans le four : au milieu // Temps de cuisson : 20 - 25 minutes

- 1 Chauffez les noix, le sucre, le sel, les blancs d'œufs, la cannelle et l'arôme au bain - marie à environ 40 ° C sans cesser de remuer. Retirez du bain - marie et laissez refroidir. Versez la masse dans une poche à douille, formez des pénitents sur la plaque à four garnie de papier de riz.
- 2 Placez sur la grille inférieure du four préchauffé.