

Demi-lunes à la noisette

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 175 g de beurre tempéré
- 120 g de noisettes moulues
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 1 bol de chocolat de couverture (facultatif)

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme
Former des petits rouleaux de pâte et resserrer les extrémités pour leur donner la forme d'un croissant.

Cuisson :

Mettre au four 15 mn thermostat 6

Une fois froid, tremper la moitié dans le chocolat de couverture tempéré.