

Hasselnuss Halb Mond (gâteaux aux noix)

Ingrédients :

- 1 œuf
- 200g de beurre
- 100g de sucre
- 250 g de farine
- 170g de noix
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Mélanger les ingrédients afin d'obtenir une boule de pâte. Laisser reposer la pâte 1 heure avant de l'étaler au rouleau et découper à l'emporte pièce. Faire cuire au four.

Important : Dès la sortie du four, les rouler recto-verso dans du sucre glace.