Biscuits Croquants aux Noisettes

Pour une vingtaine de biscuits :

- **200 g de poudre de noisettes (recette ici !)**
- **150 g de sucre glace**
- **1 œuf**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser l'œuf avec le sucre glace et battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'aère. Il doit même doubler de volume.
3. Incorporer délicatement la poudre de noisettes jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
4. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire de petits tas de pâte à l'aide d'une petite cuillère.
5. Enfourner pour 15 minutes de cuisson environ jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
6. Les laisser refroidir et déguster : c'est prêt !

   Ces biscuits vous rappelleront la texture des coques des macarons. Ils sublimeront les saveurs de la noisette et se conserveront très facilement plusieurs semaines dans une boîte hermétique !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀