



Biscuits aux Noix

Pour une vingtaine de biscuits :

Beurre mou	200 gr
Extrait de vanille	½ c à café
Cassonade	220 gr
Œuf	1
Farine	260 gr
Levure chimique	½ c à café
Noix	60 gr

- Préchauffer le four à 170 °C. Hacher grossièrement les noix. Préparer 2 plaques à pâtisserie avec papier cuisson dessus.
- Mettre le beurre mou dans le bol du robot embout feuille, ajouter l'extrait de vanille et la cassonade. Faire tourner à vitesse moyenne puis ajouter l'œuf. Continuer de mélanger.
- Incorporer la farine avec la levure, bien mélanger puis ajouter les noix grossièrement hachées.
- Faire des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace, puis les poser sur le papier cuisson en les espaçant (les biscuits s'étalent à la cuisson).
- Mettre à cuire 15 minutes et laisser refroidir sur la plaque avant de les ranger.

Bonne dégustation