**Biscuits sablés au miel et noisettes**

**Ingrédients**

**Pour 56 biscuits**

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

250 g d’Astra (ou beurre) ramolli

2 œufs

4 c à soupe de miel

1c à café d’extrait de vanille

100 g de sucre glace

1 pincée de sel

180 g de noisettes torréfiées à sec

**Préparation**

**Préchauffage four à 175 °C (th : 5-6)**

Travailler l’Astra ou le beurre ramolli avec le sucre glace jusqu’à l’obtention d’une pommade. Ajouter les œufs entiers, la vanille, le miel, le sel, et bien mélanger. Ajouter la farine, la levure, les noisettes torréfiées à sec mixées grossièrement et mélanger rapidement sans pétrir la pâte. Vous devez obtenir une pâte assez souple. Si la pâte ne tient pas vous pouvez ajouter un peu d’eau. Former une boule, l’envelopper dans du film alimentaire et mettre au réfrigérateur minimum 1 heure.

Sortir la pâte du réfrigérateur et découper des formes selon vos envies. Déposer les biscuits dans un plat beurrer et enfourner pour 15 minutes environs

Ces biscuits se conservent longtemps dans une boîte en métal.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita