

5

Petits gâteaux aux noix



Sur la droite, la pâte formée avec deux cuillères, et déposée en petits tas sur la feuille de papier sulfurisée. A gauche le résultat à la sortie du four.

Ingrédients :

150 g. de beurre mou
250 g. de sucre semoule, et une cuillère à soupe de sucre parfumé à la vanille.
250 g. de noix moulues
Cannelle : 3 cuillères à café (10 g.)
4 œufs entiers
450 g. de farine de blé
½ cuillère à café de bicarbonate

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.350 Kg		- 110 p.

Fabrication :

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter sucre parfumé à la vanille.

Ajouter à la masse les noix moulues, les œufs et la cannelle. Bien mélanger. Ajouter la farine et le bicarbonate, étendre éventuellement avec du lait pour obtenir une pâte homogène, mais qui reste très souple.

Former des petits tas avec deux cuillères à café - attention les petits gâteaux vont s'étaler lors de la cuisson - sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé.

Cuisson :

Cuisson à four moyen (200 °C - th. 7) pendant 10 à 12 mn.

Petits trucs :

La feuille de papier sulfurisé servira une dizaine de fois, mais bien laisser refroidir la plaque avant de préparer la fournée suivante. Moudre les noix au dernier moment, elles seront plus parfumées. A garder dans une boîte métallique hermétique.