

CROQUANTS DE L'ECUREIL

Préparation 20mn - Repos 1h - Cuisson 25 min

Pour 80 pièces environ :

Farine 115g	Café soluble 1 cas
Beurre 100g	Oeuf 1
Sucre 120g	Pignons <u>ou</u> noisettes moulus 75g
Chocolat en poudre 60g	Pignons entiers 100g

Glaçage

100g sucre glace/ 4 cac blanc d'œuf/ 1 cac jus de citron

PS : cas = cuillère à soupe / cac = cuillère à café

Dans le bol d'un robot ménager battre le beurre fondu et le sucre en mousse.

Ajouter l'œuf battu en omelette, farine, chocolat, café, pignons moulus (ou noisettes), pignons entiers.

Bien mélanger le tout puis laisser reposer 1h au frais

Préchauffer le four traditionnel à 180° (th 6)

Sur du papier sulfurisé (papier cuisson), abaisser la pâte à 1cm d'épaisseur.

Mettre à cuire pour 25min.

Préparer le glaçage

A la sortie du four napper à chaud avec le glaçage.

Découper la pâte chaude en bâtonnets. Laisser refroidir.

Touche perso Mireille:

- j'utilise des noisettes concassées (et non moulues)
- je remplace les pignons entiers par 100g de poudre d'amandes
- pas de glaçage : déco qui amène trop de sucre à mon goût.