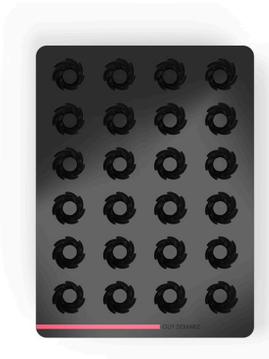

Délices de l'écureuil

24 | préparation 20 minutes

Ingrédients

200 g de poudre de noisette
50g de poudre d'amande
50g de noix hachée
185 g de sucre de canne
150 g de beurre pommade
55 g de farine
4 oeufs
1 pincée de sel
2 c.à.s de rhum

Topping aux choix :
Pâte à tartiner
Nappages Caramel beurre salé, pistache...
Eclats de noisette, noix...

Préparation

1. Poser votre moule 24 mini spirales sur une grille perforée.
2. Déposer les poudres dans un cul de poule avec la moitié du sucre et mélanger.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Dans un autre bol, mélanger au batteur électrique le beurre ramolli avec le reste de sucre.
5. Incorporer le mélange précédent et mélanger.
6. Ajouter les oeufs un par un, tout en mélangeant avec le batteur. Ajouter ensuite la farine, le sel et le rhum.
7. Verser la moitié de la préparation dans votre moule, déposer les noix hachées et recouvrer avec le reste de la pâte.
8. Déposer une toile de cuisson sur le moule (cela facilitera une pousse régulière des bouchées).
9. Enfourner pour 25 minutes environ.
10. Laisser refroidir 5 minutes, démouler.
11. Déposer dans la cavité, la ou les gourmandises choisie(s).

Maintenant place à la dégustation !