

Petits croquants aux noisettes de Mamie Francine

- 100 g de noisettes pulvérisées (moulues très finement),
 - 200 g de sucre,
 - 1 sachet de sucre vanillé,
 - 2 blancs d'oeufs (non battus en neige),
 - 60 g de farine.
- Mélanger la poudre de noisettes, le sucre, le sucre vanillé et la farine.
- Ajouter les deux blancs d'oeufs et bien mélanger.
- *(Les blancs d'oeufs n'étant pas toujours de la même taille, il peut arriver que votre pâte soit un peu trop sèche et difficile à étaler: dans ce cas, ne pas hésiter à ajouter un peu de blanc d'oeuf ou plus simplement une petite goutte d'eau
.Lorsque je fais la recette pour 6 oeufs, je mets systématiquement 7 blancs au lieu de 6.)*
- Bien étaler la pâte, comme des tuiles, sur une feuille de silicone non graissée (que je place sur la plaque du four pour plus de rigidité.)
(Plus la pâte est fine et plus les gâteaux sont croustillants).
- Mettre au four à chaleur tournante préchauffé à 185° pour 10 mn, il faut qu'ils soient bien dorés. (ou au four traditionnel à 200°).
- Attendre 1 ou 2 mn avant de les retirer de la plaque, ils se détachent alors très facilement
- On peut remplacer les noisettes par de la poudre d'amandes ou par des amandes effilées broyées ou par un mélange moitié/moitié de noisettes et d'amandes ou tout autre fruit sec de votre choix.
- Ces petits croquants peuvent être faits d'avance car ils se gardent plusieurs jours au sec, dans une boîte en fer garnie d'une feuille d'essuie tout.