Petits gâteaux

Croissants de lune aux noisettes

3h30	20 min	10 min	3h	548
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 250 g **Farine**
- 120 g **Noisette(s) en poudre**
- 50 g **Sucre semoule**
- 180 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des croissants de lune aux noisettes

1. Dans un saladier, mélanger grossièrement le beurre, le sucre, les jaunes d’œufs et l'extrait de vanille à l'aide d'une cuillère en bois.
2. Ajouter la farine et la poudre de noisettes.
3. Travailler à la main afin d'obtenir une pâte homogène.
4. Former une boule de pâte et l'envelopper de film alimentaire.
5. La réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.
6. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
7. Prendre des morceaux de pâte pour former des boudins épais de 5 cm de long.
8. Façonner les boudins pour en faire des croissants de lune et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
9. Faire cuire 10 à 15 minutes.

Étape 2

Dressage

1. Les sortir du four et les plonger dans un bol rempli de

sucre glace.

2. On peut attendre quelques minutes avant de les enrober de sucre glace car trop chauds, ils seront alors moins fragiles.

3. Déguster tièdes ou froids.