Biscuits ultra noisette

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 8 minutes par fournée
Portions: 16

~Ingrédients
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
180 ml (3/4 tasse) de cassonade tassée
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
1 œuf
250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
125 ml (1/2 tasse) de noisettes mondées grillées et concassées
60 ml (1/4 tasse) de tartinade de noisettes (de type Nutella)

~Préparation
1)Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.

2)Dans un bol, crémer le beurre avec la cassonade et le sel au batteur électrique. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À la cuillère de bois, incorporer la farine et les noisettes.

3)Étaler la pâte dans le fond du bol. À l'aide d'une cuillère, faire tomber la tartinade de noisettes en un filet sur la pâte de manière aléatoire. Ne pas mélanger afin de conserver un effet marbré.

4)À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 30 ml (2 c. à soupe), former des boules de pâte. Les répartir sur les plaques en les espaçant. Congeler à cette étape si désiré. Placer ensuite les biscuits congelés dans des sacs à fermeture hermétique et conserver au congélateur jusqu'au moment de la cuisson. Ils se conservent environ 3 mois.

5)Cuire au four, une plaque à la fois, environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient fermes sur le pourtour, mais encore mous au centre. Laisser refroidir complètement sur la plaque.
source:magazine Ricardo volume13 #2

~Note: Ces biscuits se congèlent

http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/ Les mille et un délices de Lexibule