

Dans ma boîte à bredle... noisettins



“ Mon bredle à base de noisette préféré! ”

Les Ingrédients :

Pour environ 600 g de bredle (ou 40 à 50 noisettins)...

- 150 g de farine type 55
- 100 g de poudre de [noisettes](#)
- 100 g de sucre de canne blond
- 15 g de [sucre vanillé maison](#)
- 1 œuf
- 125 g de beurre (65 g de doux et 60 g de demi-sel)
- 40 à 50 [noisettes](#) entières (ou environ 60 g)

Les Étapes :

Battez en mousse (*au robot*) le beurre et le sucre. Ajoutez l'œuf, les sucres et la poudre de noisettes puis mélangez. Ajoutez la farine graduellement et pétrissez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Formez une boule.

Répartissez des petits tas de pâte, à la petite cuillère, à la presse à biscuits ou à la poche à douille munie d'un embout en étoile, sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson. Posez une noisette au centre de chaque petit tas.

Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 170-180°C.

Une fois refroidis, déposez les noisettins dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé *Petits fours et Bredle d'Alsace*, écrit par Josiane Syren, aux éditions SAEP en 2009.