

# Bredeles aux noisettes

Lucie Flament diététicienne

**INSTRUCTIONS** : pour 16 biscuits, vous pouvez les consommer avec un thé ou un café ou encore comme petit dessert. Comptez 30 minutes de préparation + 30 min de repos.



## Instructions

1. Dans un saladier, mélangez farine, cassonade, poudre de noisette, levure. Ajoutez le beurre en petits morceaux et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une texture sablée.
2. Ajoutez le jaune d'oeuf et la vanille jusqu'à former une boule homogène. Filmez-la et laissez-la reposer au frigo 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 180°, découpez la boule en 4 et formez 4 longs boudins. Découpez en 4 les boudins pour former les biscuits de plus ou moins 4 à 5 cm. Enfournez-les pendant 12 minutes. Laissez-les refroidir sur une grille et pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie.
4. Trempez chaque extrémités dans le chocolat et laissez-les refroidir sur la grille.
5. Il n'y a plus qu'à savourer ! :)

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Jaune d'oeuf	1
Farine	100g
Beurre	70g
Extrait de vanille	1 càc
Levure chimique	1/2 càc
Cassonade	1 càs
Chocolat noir	50g
Poudre de noisette	50g