

CROISSANTS AUX NOISETTES



Ingrédients :

2 jaunes d'œufs

125 g de sucre

200 g de beurre fondu

250 g de farine

100 g de noisettes moulues

½ sachet de sucre vanillé

La pointe d'une cc de levure chimique

- Mélanger tous les ingrédients.
- Mettre la pâte au frais pendant 2-3 heures.
- Prendre de la pâte avec une petite cuillère, la rouler entre les mains et lui donner la forme d'un croissant.
- Disposer les croissants sur une tôle beurré.
- Faire cuire au four à 175°C (Th 6) environ 10 min.