

Petits Creusois croquants-fondants



Pour 60 Petits Creusois

Préparation : 15 mn – Cuisson : 20 mn

- 35 g de noisettes en poudre
- 75 g de pralin ou 110 g de noisettes en poudre
- 150 g de sucre (vanillé maison)
 - 100 g de farine
 - 100 g de beurre
 - 4 blancs_d'œufs

*

4 plaques en silicone d'empreintes mini tartelettes

*

Préchauffer le four à 150°C

*

. Faire fondre le beurre.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.

Mélanger dans un saladier le pralin, la poudre de noisettes, le sucre et la farine.

*

Ajouter le beurre fondu.

Incorporer quelques cuillerées de blancs d'œufs pour assouplir la préparation, puis incorporer le reste des blancs délicatement, à la spatule.

*

Remplir les empreintes.

Faire cuire 20 minutes (j'ai mis 2 grilles à la fois).

*

Laisser tiédir un peu avant de démouler.

Déposer les biscuits sur une grille et attendre qu'ils soient bien froids.

Ranger les Petits Creusois dans une boîte en métal.

*

Il n'y a plus qu'à se régaler

Bonne dégustation

(Bien entendu, ce n'est pas la bonne façon de faire des creusois

La vraie recette étant réservée à certains pâtissiers creusois)