

# Biscuits choco-noisettes

*Pour 20 biscuits*

*Préparation : 15 min - Cuisson : +/-10 min*

## Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 60g de beurre doux
- 60 de beurre demi-sel
- 100g de sucre
- 160g de farine
- 75g de noisettes en poudre
- 75g de pépites de chocolat



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un saladier, un fouet, une toile siliconée et une plaque aluminium perforée.*

## Réalisation :

- Dans une casserole, faire fondre les beurres tout doucement et réserver.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre.
- Ajouter la farine et la poudre de noisettes.
- Verser dessus le beurre fondu et mélanger de nouveau.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger de nouveau délicatement.
- Sur une toile siliconée posée sur une plaque alu perforée, déposer des petites boules de la taille d'une grosse noix,
- Aplatir légèrement le dessus et enfourner 10 min.
- Laisser refroidir avant dégustation.

*Bon appétit !*