

Petits fours aux noisettes

Pour la pâte :

3 œufs

375 gr de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

1 pomme

500 gr de noisettes râpées

Entre autres :

De petites oublies rondes (fines gaufres rondes)

Des noisettes entières

Battre en mousse les œufs avec le sucre roux et le sucre vanillé. Peler la pomme, la râper et mélanger avec les noisettes râpées.

Former de petites boules entre les mains mouillées, les déposer à chaque fois sur une oublie et garnir avec une noisette entière légèrement pressée dans la pâte.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, chaleur tournante env. 180°, gaz thermostat 2-3.

Temps de cuisson : env. 25 mn.

- Pour remplacer les oublies vous pouvez prendre des hosties à pâtisserie.