

Biscuits russes

Ingrédients :

- 280 g de farine
- 225 g de beurre ramolli
- 100 g de noisettes en poudre
- 90 g de sucre glace

Préparation :

Préchauffer le four à 165°C.

Travailler le beurre et le sucre glace.

Ajouter peu à peu la farine combinée au sel puis les noisettes.

Former des petites boulettes de pâte à la main, les déposer sur une plaque non graissée et les aplatir légèrement.

Enfourner 12 à 15 minutes.

Saupoudrer de sucre glace une fois les biscuits refroidis.

