

## **CROQUANTS AUX NOISETTES**

- 200g de sucre
- 200g de farine
- 200g de noisettes
- 2 œufs
- ½ cuillère à café de levure chimique

Mélanger les œufs et le sucre.

Ajouter la farine avec la levure et les noisettes.

En faire une pâte homogène.

Avec les mains farinées, en faire un long pâton.

Enfourner 30 min à 180 ° sur du papier sulfurisé.

Bon appétit.