



La recette des randonneuses de l'Amicale

Croquettes aux Noix

Difficulté : 

Ingédients : Réunissez

- 150 g de farine
- 100 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 20 Noix écalées
- un peu d'alcool de votre choix (rhum, ou liqueur de noix...)

Four à 180°

Mettez votre tablier de super cheffe et c'est parti !

Cassez les noix, réservez une trentaine de cerneaux et concassez le reste.

Mélangez les œufs et le sucre, blanchir.

Ajoutez la farine, les noix concassées, l'alcool et mêlez bien le tout.

Disposez cet appareil en petits tas sur une tôle beurrée ou sur du papier sulfurisé.

Recouvrez chaque biscuit d'un cerneau de noix.

Faire cuire 20 mn au four 180°

Accompagnez d'un chocolat chaud.



Et bon appétit.