

# BOUCHEES AUX NOIX



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Très simple, bon et personnalisable

## Proportions pour environs 70 / 80 Bouchées

**Total 35mn   Préparation 25 mn   Repos 0 mn   Cuisson 10mn**

## Les Ingrédients

200 Gr de Farine  
1 Jaune d'œuf  
125 Gr de Beurre  
1 Cuill. à S de Miel  
125 Gr de Sucre  
1 Sachet Sucre Vanillé  
Cerneaux de Noix

## La Recette

Mélanger tous les ingrédients au robot (Voir astuces)  
Faire des petites boules dans la paume  
de la main de 2 cm de diamètre environ  
Poser sur papier cuisson  
Enfoncer un cerneau et cuire 10 mn environ à 180°

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Le beurre ne sera pas liquide ni pommade mais entre les deux.  
( A voir éventuellement au micro-ondes )  
Pour ma part le beurre était coupé en morceaux,  
puis j'ai chauffé la cuve rempli de tous les ingrédients avec un sèche-cheveux.  
Ça a l'avantage que l'on maîtrise complètement la texture qui doit rester ferme.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**17/20**

## Matériel Particulier

Robot - Feuille Silicone - Sèche-cheveux