**[Spritz aux Noisettes](http://angeetdelices.canalblog.com/archives/2011/11/29/22832288.html%22%20%5Co%20%22Spritz%20aux%20Noisettes)**



Ingrédients:

* 250g de sucre en poudre
* 375g de beurre bien mou
* 1 œuf
* 500g de farine
* 200g de poudre de noisette
* 1/2 cuil. à café de levure chimique

Préparation:

* Battre le beurre avec le sucre de façon à obtenir un mélange bien homogène.
* Incorporez ensuite l'œuf puis la farine tamisée et la levure. Ajoutez la poudre de noisette.
* Pétrissez la pâte et formez une boule. Recouvrez-la de film alimentaire et placez au frais pendant 1 heure.
* Préchauffez votre four à 150°C ou ther 5.
* Préparez au moins deux plaques recouvertes de papier cuisson: passez la pâte dans une machine à Spritz, coupez à peu prés tout les 10cm et posez-les sur les plaques de cuisson.
* Faites cuire à peu prés 10 min (surveillez car le temps de cuisson peu varier d'un four à l'autre). Le Spritz doit rester de couleur claire.

 Ange et Délices