

NUSS-NUGAT-GEBÄCK

Préparation 15' Cuisson 10'		Pour 24 gâteaux
<u>Ingrédients</u>	<u>½ dose</u>	<u>Ustensiles</u>
- 200g de beurre	100g	- bol à mixer pour travailler la pâte
- 200g de sucre	100g	- cuillère en bois
- 3 œufs	2	- plaque à cuisson
- 180g de farine	90g	- papier sulfurisé
- 100g de noisettes concassées	50g	- balance
- 100g de pâte à tartiner aux noisettes	50g	- fourchette
		- raclette
		- cuillère à café
		- cuillère à soupe
		- couteau (sans scie)
		- couteau à beurre (pour étaler)
		- moules en papier (24pc)
		- planche à découper
<u>Préparation</u>		
0/ préchauffer le four à 180° (ou 160° en chaleur tournante)		
1/ Mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème.		
2/ Ajouter à ce mélange les œufs, la farine et la moitié des noisettes (50g)		
3/ Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé préalablement posée sur une plaque de cuisson.		
4/ Saupoudrer le reste des noisettes concassées sur la pâte et mettre au four et laisser cuire environ 9 à 11 min.		
5/ Couper la pâte encore tiède en rectangle et laisser refroidir.		
6/ Étaler la pâte à tartiner sur la moitié des rectangles (pas du côté des noisettes)		
7/ Disposer l'autre moitié des rectangles dessus (façon sandwich), appuyer légèrement et poser les gâteaux dans des petits moules en papier		

