

## Nusstaler ou pièce de monnaie aux noix

Préparation 15' Cuisson 8 à 12 minutes		<b><u>Ustensiles</u></b> - balance - bol à mixer pour travailler la pâte ou saladier - cuillère en bois - plaque à cuisson - cuillère à café - couteau -cuillère à soupe on peut aussi utiliser un robot pâtissier avec un crochet .
<b><u>Ingrédients</u></b> -375g de farine -125g de Maïzena ou fécule de maïs -2 cuillères à café rases de levure chimique -250g de sucre -1 sachet de sucre vanillé -3 gouttes d'arôme amandes amères -2 œufs -250g de beurre -250g de noix en poudre ou cerneaux de noix concassées au robot. -quelques cerneaux de noix	<b><u>1/2 dose</u></b> 190g 60g 1 c à café 125g 1/2 sachet 1,5goutte 1 œuf 125g 125g	
<b><u>Préparation</u></b> 1/ Mélanger la farine, la poudre de noix et la fécule de maïs. 2/ Creuser un puits, y verser le sucre, le sucre vanillé, l'arôme amandes amères et les 2 œufs. 3/ Mélanger ces ingrédients avec une partie de la farine pour obtenir une pâte épaisse . 4/ Couper le beurre en petits morceaux sur l'ensemble et mélanger le tout rapidement pour faire une boule de pâte. 5/ Former des cylindres de 2,5 cm de diamètre. (Si la pâte colle trop, la mettre un moment au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.). Y couper avec un couteau aiguisé des rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. 6/ Les déposer sur une plaque de cuisson huilée ou recouverte de papier cuisson et les faire cuire entre 8 et 10 minutes dans un four préchauffé thermostat 175/195°(four moyen).  On peut aussi réaliser cette recette avec des noisettes.		

