

## Mini-moelleux aux noisettes

Les ingrédients :

180 g de poudre de noisettes  
180 g de sucre glace  
4 oeufs  
100 g de beurre  
25 g de farine

Sur une plaque à four étaler les noisettes en poudre et les faire torrifier à 160° une dizaine de minutes en remuant plusieurs fois pour uniformiser la torrification.

Dans un récipient à l'aide d'un fouet, mélanger la poudre de noisette torrifiée, le sucre glace et progressivement les oeufs. Ajouter le beurre fondu et la farine. Bien mélanger.

Garnir des moules à petits-fours de la forme désirée.

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 10 mn environ. Je dirais plutôt 15-20 mn mais tout dépend des fours. Laisser refroidir 10 mn et démouler.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>