

Croquants aux noisettes

(Colette Aliouat – 03.84.81.67.30)

Ingrédients :

- 250 g de chocolat la Pralinoise (1 tablette et 5 barres de 10 g)
- 100 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 150 g de noisettes en poudre
- 150 g de raisins secs
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 1 c à s de rhum (facultatif)
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel fin

- ❖ *Mettre les raisins secs à tremper dans un peu d'eau tiède parfumée avec le rhum 2 heures avant utilisation,*
- ❖ *Préchauffer le four à 200° (th 7),*
- ❖ *Dans une terrine, rassembler et battre ensemble les œufs, le sucre, le beurre fondu, la farine en pluie, les noisettes en poudre, la levure et la pincée de sel,*
- ❖ *Incorporer la Pralinoise coupée en petits cubes d'environ ½ cm de côté, puis les raisins. Mélanger bien le tout.*
- ❖ *Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur dans un moule carré préalablement beurré et fariné,*
- ❖ *Mettre cuire au four à 200° (th 7) pendant 25 mn environ.*
- ❖ *Laisser refroidir et couper des petits carrés de 2 à 3 cm de côté.*

Si vous n'aimez pas, invitez-moi !