

Pets de nonne

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



10 à 12 minutes



100 biscuits

INGRÉDIENTS

- 140 g d'amandes* complètes
- 250 g de beurre*
- 140 g de sucre de canne
- 2 sachets de sucre vanillé
- 350 g de farine de blé T65*
- amandes blanches mondées*

*peut contenir des allergènes

Une recette de Cornelia, coopératrice du Fenouil Biocoop

1. Sortir le beurre du réfrigérateur quelques heures à l'avance.
2. Moudre les amandes complètes en poudre.
3. Blanchir le beurre, le sucre et le sucre vanillé au fouet ou à l'aide d'un batteur électrique.
4. Incorporer petit à petit la poudre d'amandes complètes et la farine.
5. Pétrir la pâte à la main jusqu'à obtenir la texture de la pâte à modeler.
6. Former une boule et la conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur pendant 24 heures.
- 7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Sortir la pâte du réfrigérateur quelques heures à l'avance.
9. Prélever des morceaux de pâte de la taille d'une grosse bille, puis poser et enfoncer une amande blanche sur chacune d'entre elles.
10. Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
11. Cuire à 180°C pendant une quinzaine de minutes (jusqu'à ce que les biscuits prennent une jolie teinte dorée !).
12. Laisser refroidir sur une grille et déguster avec un délicieux thé de l'Avent ou un thé de Noël !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haoza
02 85 29 29 69