

RECETTE POUR 2 GAULETTES AUX NOIX

INGREDIENTS :

- 500 g de farine
- 250 g de sucre de canne
- 150 g de beurre salé ou beurre ½ sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 paquet de levure
- 150 g de noix décortiquées
- 1 jaune d'œuf battu/ un peu de lait
- Un peu d'eau tiède

PREPARATION ET CUISSON :

- 1) Mixer grossièrement les cerneaux de noix.
- 2) Faire fondre le beurre au bain marie.
- 3) Mélanger la farine, les sucres, le beurre fondu, la levure et l'eau tiède.
- 4) Ajouter les noix mixées.
- 5) Partager la pâte en deux boules identiques.
- 6) Etaler chaque boule de pâte en les façonnant à la main sur une plaque ou dans un plat.
- 7) Badigeonner de jaune d'œuf battu dans un peu de lait.
- 8) Faire cuire au four à 200° pendant 15 minutes puis à 180° pendant 10 minutes.