



Gâteau Aux Noisettes

Fındıklı Kurabiye



1 paquet de margarine (250 gr.)
2 tasse à thé de noix concassées
3,5 tasses à thé de sucre en poudre
3 tasse à thé fécule de maïs
3 tasses à thé de farine
1 cuillère à café de poudre à pâte
100 gr. de chocolat au lait
3 cuillères à soupe de lait

- # Rajoutez du sucre en poudre dans la margarine ramolli à température ambiante, puis mélangez avec les bouts de doigt.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine et du fécule de maïs peu à peu. Obtenez une pâte lisse.
- # Rajoutez des noisettes et de la poudre à pâte puis mélangez.
- # Laissez reposer la pâte couvert pendant ½ heure.
- # Prenez des morceaux un peu plus grand qu'une noix. Roulez les morceaux entre vos mains puis aplatissez.
- # Placez tous les morceaux dans un plat de cuisson huilé. (32 gâteaux)
- # Laissez cuire au four préchauffé à 175 degrés jusqu'à que la surface des gâteaux se cassent.
- # Pendant que les gâteaux refroidissent, mettez du chocolat dans un pot de café, Rajoutez du lait puis mettez le pot dans un autre bol qui contient de l'eau bouillante.
- # Quand le chocolat fond dans le pot, trempez la moitié des gâteaux refroidis. Mettez les gâteaux sur du métal de barbecue pour laisser sécher.
- # Servez les gâteaux secs.

N-B: Ce gâteau est aussi délicieux sans tremper dans le chocolat.