



Boule aux noix

Ingrédients:

100g de noix (de pécan ou de noix ordinaires)

220g de margarine végétale, coupée en dés

120g de sucre complet en poudre

1 c à dessert de cannelle moulue

1 c à dessert de sucre vanillé

1 pincée de sel

220g de farine

Pour saupoudrer: sucre glace

Préparation:

Faire griller au four les noix sur une plaque du four chauffé à 180 degrés pendant 8 à 10 minutes et remuer de temps en temps jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur brun-doré. Mettre à refroidir sur une assiette et les moulinier finement. Mélanger la margarine avec le sucre pour obtenir une masse mousseuse, puis ajouter la cannelle, le sucre vanillé, le sel et la farine pour obtenir une pâte molle. Placer sans couvrir la pâte ainsi obtenue pendant 1 à 2 heures dans le réfrigérateur.

Former des boules de 2 cm de diamètre avec les mains enfarinées et les disposer sur un papier gras placé sur une plaque du four; espacer les boules de 4 cm les unes des autres. Les mettre à cuire dans le four à 180 degrés durant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées. Puis les mettre à refroidir sur une grille à pâtisserie et saupoudrer de sucre glace.

Veg-Info 2006/4