

## **BREDELE**

### **Bâtonnets aux noisettes**

125 g de noisettes moulues  
150 g de sucre  
150 g de farine  
100 g de beurre  
1 œuf

Mélangez les noisettes, le sucre, la farine, ajoutez l'œuf, le beurre en petits morceaux et pétrir le tout rapidement. Laisser reposer au frais pendant une heure.

Abaisser la pâte sur une épaisseur d'1/2 cm et y découper des bâtonnets. Faire cuire sur du papier sulfurisé à four moyen pendant 8 à 10 minutes.