

Boules de Linz



Pour une vingtaine de boules de Linz

Ingrédients

- 125g de farine
- 125 g de noisettes
- 125 g de sucre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de girofle en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 oeuf
- 125 g de beurre (demi sel pour moi) ramolli
- 1 à 2 cuillères à soupe de lait (si besoin)
- De la pâte à tartiner au chocolat

Préchauffer le four à 180°C et enfourner les noisettes décortiquées pour un quart d'heure puis les sortir du four et les laisser refroidir.

Lorsqu'elles ont refroidi, les mixer assez finement.

Dans un saladier, mélanger la farine, les noisettes en poudre, le sucre, la levure, la cannelle et le cacao. Faire un puits au milieu et ajouter l'œuf et le beurre coupé en petits morceaux (il est primordial que le beurre soit bien ramolli). Mélanger et former une boule. Si la pâte ne s'amalgame pas, on peut mettre un peu de lait, mais je n'ai pas eu ce problème.

Filmer et laisser reposer au frigo au moins deux heures, voire toute une nuit.

Préchauffer le four à 160°C.

Former de petites boules et les déposer en les espaçant bien sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire un creux au milieu avec le doigt puis déposer un peu de pâte à tartiner (ou de confiture de framboise si on veut rester plus proche de la recette traditionnelle).