

## **BISCUITS TENDRES A LA CARDAMOME ET AUX NOIX**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 8 à 10 mn**

### **Pour une quinzaine de gâteaux de la taille d'un petit muffin:**

4 œufs (blancs et jaunes séparés)

50 g de cassonade

15 g de farine

80 g de noix (réduites en poudre)

Les graines de 10 capsules de cardamome verte

15 cerneaux de noix

Préchauffer le four à 180°.

Décortiquer les graines de cardamome et les écraser dans un mortier. Torrifier la poudre obtenue dans le four en train de chauffer pendant 3 à 4 minutes. Réserver.

Au fouet ou au robot, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter soigneusement la farine, la cardamome torréfiée avec la poudre de noix.

Battre les blancs en neige assez ferme et les incorporer délicatement.

Remplir au  $\frac{3}{4}$  des empreintes en silicones de la taille de petits muffins ou des caissettes en papier, faire cuire pendant 8 à 10 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler les moelleux et décorer le dessus avec un cerneau de noix en l'enfonçant légèrement.