Biscuits aux noisettes & pépites de chocolat

Ingrédients :

- 180 g de farine
- 100 g de poudre de noisettes
- 2 jaunes d'œuf + 1 œuf entier
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 50 g de pépites de chocolat

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la farine, le beurre, la poudre de noisettes et les pépites de chocolat.

Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

A l'aide d'une poche à douille, tirer des baguettes de pâte.

Enfourner pour 15 minutes.