« Nostalgies » – Petits gâteaux pour Noël



La façon de « nostalgie »

Ingrédients : 3 jaunes d'œufs, 125 gr de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, le zeste râpé d'un citron, 225 gr de noisettes moulues, une demi cuillère à café de levure chimique, du sucre glace. Pour le glaçage, 100 gr de sucre glace, 1 cuillère d'eau chaude, 1 peu de rhum

Battre en mousse les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le zeste et le mélange de noisettes et de levure. Bien mélanger. Abaisser la pâte (c'est-à-dire l'étaler, soit au rouleau soit à la main) et saupoudrer de sucre glace. Découper des cœurs, des étoiles et des sapins à l'emporte-pièce. Poser sur une tôle recouverte de papier sulfurisé. Cuire à four moyen, à 180 °C (thermostat 6). Laisser refroidir sur une grille.
Délayer le sucre glace avec l'eau chaude et le rhum.
Glacer les petites « nostalgies ».

Crédit : Une recette originale de la maman de Charlène – Point KT