

## Croquants aux noix

(de Jacqueline De Quattro)



- 2 oeufs
- 170gr de sucre
- 250grs de farine
- 125grs de noix pilées ou amandes, ou pistaches, noisettes
- une pincée de sel

Mélanger le tout et laisser reposer toute la nuit. Faire des petits rouleaux ou saucisson poser sur du papier sulfurisé et enfourner à 200° (four chaud) une première fois 7mm ou + (surveillée la coloration légèrement dorée).

Les sortir du four les couper en biais et les remettre à plat sur du papier sulfurisé une deuxième fois 7mm ou + en surveillant la coloration.

Si la pate colle au doigt mettre un peu de farine dans une assiette et sur les mains pour façonner les rouleaux de pate.