

Biscuits croquants aux pignons

Ingrédients pour 26 biscuits :

25 g de pignons
25 g d'amandes mondées
50 g de sucre
1 cuillère à café de rhum

50 g de beurre à température ambiante
2 jaunes d'oeuf
2 cuillères à soupe de sucre
80 g de farine
1/2 paquet de levure chimique

1 blanc d'oeuf
1 pincée de sel
70 g de pignons

Préparation :

Mettre les 25 g de pignon et d'amande, le sucre et le rhum dans le robot. Laisser tourner 5 minutes.

Réserver au frais.

Mélanger le beurre et le sucre à l'aide d'une fourchette, ajouter les jaunes d'oeuf, bien travailler. Ajouter la farine et la levure.

Mélanger à cette préparation le premier appareil que l'on a réservé au frais.

Faire des boulettes de 2 centimètres de diamètre.

Monter le blanc en neige. Rouler les boulettes dans celui-ci puis dans les pignons restants.

Les espacer sur la plaque à pâtisserie.

Enfourner 20 minutes à 180°.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille