



Petits gâteaux aux noisettes

INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU:

200 g de sucre
190 g de beurre
120 g de fécule de pomme de terre
150 g de farine
2 g de bicarbonate de sodium
200 ml de lait entier
12 pincées de sel
2 œufs entiers
1 jaune d'œuf
80 g de noisettes
5g de vanille

POUR LE GLAÇAGE:

150 g de beurre
150 g de sucre à glacer

POUR LA DÉCORATION:

Noisettes hachées au goût
FERRERO ROCHER® au goût

INSTRUCTIONS

1. Petits gâteaux:

Dans un bol, fouetter le beurre et le sucre avec un batteur électrique.

Ajouter ensuite les œufs un par un et le lait jusqu'à ce que la pâte soit lisse et consistante.

Tamiser la farine et ensuite la levure chimique et le sel. Combiner le mélange farineux en soulevant lentement de bas en haut. Ajouter les noisettes.

Déposer un moule en papier cannelé dans un moule à muffins et y verser le mélange. Le remplir au 3/4 tout au plus.

Faire cuire au four à 180 °C pendant 20 à 25 minutes.

2. Glaçage:

Dans un bol, battre le beurre et le sucre à glacer tamisé jusqu'à l'obtention d'une texture légère de 3 à 5 minutes.

Décorer les petits gâteaux en utilisant une poche à décorer avec une douille étoilée et étaler le glaçage sur les petits gâteaux.

Décoration:

Laisser tomber les noisettes hachées et déposer un FERRERO ROCHER sur le dessus.