**Biscuits Spritz à la noisette**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/biscuits-spritz-a-la-noisette-p1030606.psd-r-copy.jpg)** **Pour environ 70 petits biscuits**

**- 80 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **ou** [**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 125 g de beurre pommade**  
**- 70 g de sucre glace**  
**- 1œuf entier + 1 jaune d'œuf**  
**- 150 g de farine**  
**- 80 g de Maïzena ®**  
**1 càc d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**-** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 150°C puis à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Étaler les noisettes en poudre sur une plaque et les faire torréfier à 150°C   
pendant une dizaine de minutes en remuant.  
Laisser refroidir.  
Ravitailler au fouet le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et bien mousseux.  
Ajouter l'œuf entier et le jaune et mélanger au fouet.  
Incorporer la farine, la Maïzena ®, la poudre de noisette et la vanille.  
Lorsque la pâte est bien homogène, la déposer dans une poche avec une à douille cannelée.  
Dresser des bâtonnets sur les plaques et réserver au frais pendant 15 minutes.  
Lorsque les biscuits sont bien froids, les enfourner pour 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.  
Faire glisser la feuille sur le plan de cuisson et laisser refroidir.  
Faire fondre du chocolat noir (quelques secondes au MO pour moi).  
Tremper chaque extrémité des biscuits dans le chocolat et laisser durcir.  
Conserver dans une boîte métallique si vous pouvez  
ou comme moi loin du regard des gourmands au congélateur.