

## **Biscuits de Noël aux noisettes et aux raisins**



- **350 gr de farine**
- **175 gr de beurre fondu**
- **150 gr de sucre ,1 sachet de sucre vanillé**
- **2 œufs, 1 pincée de sel**
- **100 gr de raisins secs**
- **100 gr de noisettes (entières ou coupées en deux)**

**Mélanger farine, sel, sucre, sucre vanillé, beurre fondu, œufs.**

**Pétrir le tout, ajouter les raisins puis les noisettes.**

**(Parfois rajouter un peu de farine si la pâte est trop collante) et faire des rouleaux (comme une saucisse sèche) rouler dans du papier alu et les congeler. (1 nuit ou plusieurs jours)**

**Sortir du congélateur, attendre une dizaine de mn, coupez en petits morceaux et déposez sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson.**

**Faire cuire encore congelé environ 20 mn -Th 6**

