



Desserts

Boulettes de massepain aux noisettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes de noisettes (pelées)
200 grammes de massepain (blanc)
1 cuillère à café zeste d'orange
50 grammes de sucre en poudre
70 grammes de chocolat au lait
1 blanc d'œuf (losgeklopt)

Méthode de préparation

Moulez finement 50 g de noisettes. Malaxez ensemble en une pâte lisse les noisettes moulues, le massepain, l'épluchure d'orange et le sucre en poudre. Faites les petites boulettes et posez-les sur une plaque avec du papier de cuisson.

Badigeonnez dessus légèrement le surplus de blanc d'œuf. Sur chaque biscuit posez trois demi-noisettes. Mettez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 160° et laissez cuire les biscuits environ 14 minutes.

Laissez refroidir sur une grille. Entretemps faites fondre le chocolat au bain-marie. Plongez-y prudemment la moitié inférieure des biscuits. Saupoudrez d'un peu de sucre en poudre.

Ustensiles de cuisine

Four

