

bien dans ses
chaussures

TORFS

Conseil de cuisine : de délicieuses nonnettes !



Ingrédients

- 250g de farine
- 2 petites cuillères de levure chimique
- 120g de vergeoise
- 4 petites cuillères d'épices pour spéculoos
- 1 pincée de sel
- 120g de beurre à température ambiante, coupé
- en petits morceaux
- 2 à 3 cuillères à soupe de lait

Matériel nécessaire : Un récipient, un four et un plat allant au four, du papier sulfurisé



Préparation

1. Préchauffez le four à 175 degrés et préparez la plaque de four.
2. Mélangez tous les ingrédients secs dans un récipient.
3. Ajoutez les morceaux de beurre et en dernier 2 à 3 cuillères à soupe de lait.



4. Faites une jolie boule avec la pâte, sans trop la pétrir !
5. Entourez-la avec un film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant une demi-heure à une heure.



6. Faites ensuite de petites boulettes (1cm) avec la pâte (la pâte ne doit pas devenir trop chaude).
7. Posez les boulettes en lignes avec une distance de 2cm entre elles, afin qu'elles ne collent pas les unes aux autres.



8. Cuisez-les pendant 25 minutes dans le four préchauffé.
9. Laissez refroidir les nonnettes pour qu'elles deviennent croquantes.
10. Bon appétit !