

Petits gâteaux à la noisette

Pour environ huit douzaines de petits gâteaux.

3/4 de tasse de corn-flakes écrasés, 2 tasses de farine, 1 c à thé de levure, 1/2 C à thé de sel, 1/4 de tasse de sucre, 1/4 de tasse de beurre, 1 œuf bien battu, 1/4 de tasse d'eau froide, 2 c à thé de zeste de citron, 1 c à soupe de jus de citron.

Garniture : 2 c à soupe de lait, 1/4 de tasse de sucre, 1/4 de tasse de noisettes hachées, 1 c à soupe de beurre.

Mélanger la farine, la levure et le sucre avec une demi-tasse de corn-flakes finement écrasés. Ajouter le beurre ramolli jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la semoule.

Mélanger ensuite l'œuf, le zeste de citron et le jus de citron. Ajouter au mélange de farine, en remuant bien avec une fourchette. Mettre la pâte entre deux carrés de papier sulfurisé de 30 cm de côté et aplatir la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle ait 3 mm d'épaisseur.

Faire fondre une c à thé de sucre dans le lait et en badigeonner le dessus de la pâte avec un pinceau. Mélanger le reste des corn-flakes avec les noisettes hachées menu, le beurre et le restant du sucre. En garnir le dessus de la pâte. La couper en lanières de 8 cm de long sur 1 cm de large.

Disposer les gâteaux sur du papier sulfurisé préalablement beurré. Faire cuire à four doux pendant quinze minutes.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.