

## +++ Leckerli bernois aux noisettes

Mise en place et préparation: env. 45 min  
Mise au frais: env. 2 h  
Cuisson au four: env. 5 min par plaque  
Pour env. 80 pièces

200 g de noisettes moulues

faire blondir dans une poêle par portions en remuant constamment, laisser tiédir un peu dans un bol

200 g d'amandes moulues

200 g de sucre

50 g d'orangeat

50 g de citronnat

3 blancs d'œufs frais,

légèrement battus

2 c. à soupe de prune\*

ajouter tous les ingrédients, rassembler en pâte avec une corne à pâte. Couvrir et réserver env. 2 h au frais

**Façonnage:** abaisser la pâte par portions sur env. 7 mm d'épaisseur entre 2 sachets plastique fendus. Couper en rectangles d'env. 2×4 cm, poser sur une plaque chemisée de papier cuisson.

**Cuisson:** env. 5 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Sortir du four, faire glisser avec le papier cuisson sur une grille, laisser refroidir.

### Glaçage

7 c. à soupe de sucre glace

2 c. à soupe de prune

mélanger dans un petit bol. Plonger la face supérieure des leckerli dans le glaçage, égoutter un peu, poser sur une grille, laisser sécher

**Conservation:** dans une boîte bien fermée, en intercalant du papier cuisson, env. 2 semaines.

**Par pièce:** lipides 3 g, protéines 1 g, glucides 5 g, 205 kJ (49 kcal)

\* La prune est une eau-de-vie obtenue à partir de la distillation du fruit fermenté. Produit de remplacement: kirsch.

Berne

