

# *Les recettes à l'alsacienne par le domaine Gloeckler-Brenner*

## *- Rochers aux noix -*

Four : 160°C

Durée de cuisson : 20 min

3 œufs entiers

1 c. à soupe de schnaps

200 gr sucre semoule

270 gr farine de noix Gloeckler-Brenner

1 sachet de sucre vanillé

- 1) Battre les œufs, rajouter le sucre semoule et le sucre vanillé en continuant de battre (environ 20mn), ajouter la farine de noix et le schnaps.
- 2) Former de petits tas avec 2 cuillères à café et poser les sur la toile Flexipan.
- 3) Enfourner 20 min à 160°C.

*Imaginé par  
Marie-Ange*

