

Baisers mexicains à la rose



Confiseries **Facile**

Pour : 40 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Très populaire lors des mariages mexicains, ce petit pur beurre est également connu sous le nom de biscuit de Noël grec (source : livre "Douceurs de Noël").

Ingrédients

- pour 40 baisers :
- 80 g de noix de pécan - 80 g de noisettes en poudre pour moi
- 200 g de beurre demi-sel
- 30 g de sucre blond
- 1 cuillère à café de sirop de rose
- 250 g de farine
- sucre en poudre

Préparation

- 1 Faites griller les noix de pécan pendant une dizaine de minutes à 180°C (th.6). Faites fondre le beurre puis versez-le dans un saladier. Ajoutez le sucre blond et le sirop de rose. Mélangez. Sortez les noix du four et patientez le temps qu'elles refroidissent.
- 2 Placez-les dans le bol d'un mixeur et réduisez-les en poudre. Ajoutez la poudre au mélange précédent. Malaxez le tout pour former une boule homogène.
- 3 Préchauffez votre four à 160°C (th.5-6), recouvrez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Pour chaque biscuit, prélevez un peu de pâte et formez une boule de 2 à 3 cm de diamètre.
- 4 Posez-les sur la feuille (en les espaçant suffisamment) et aplatissez-les un peu. Enfourez 20 minutes et, à la sortie du four, roulez-les doucement dans du sucre. Laissez refroidir tranquillement avant dégustation.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespertesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

