



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Biscotti aux noisettes et cranberries séchées .



Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 c.à.c de levure chimique
- 1 poignée de cranberries séchées
- 1 poignée de noisettes entières décoquillées
- 125 g de beurre ramolli
- 2 c.à.s de sirop de framboise
- 2 gros oeufs
- 300 g de farine ordinaire
- 80 g de sucre en poudre

- Travailler le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Incorporer les oeufs un par un et bien mélanger au fouet
- Ajouter le sirop de framboise puis incorporer la farine et la levure, bien mélanger
- Ajouter les noisettes et les cranberries séchées
- Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, préchauffer le four à 180°C th. 6
- Façonner 2 boudins de pâte légèrement aplatis d'environ 3.5 cm d'épaisseur
- Déposer directement sur une plaque et enfourner pour 35 minutes
- Les boudins doivent être légèrement dorés
- Sortir les boudins du four et les laisser tiédir, puis couper des tranches d'1 cm d'épaisseur
- Disposer les biscuits sur une plaque et les cuire à nouveau 5 minutes. Surveiller la cuisson
- Laisser refroidir sur une grille

