



Heure du thé : Biscottis aux abricots et noix

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- ½ tasse de sucre
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 2 œufs
- ½ tasse de noix mélangées (amandes, noix du Brésil et noix de cajou)
- 1/3 tasse d'abricots séchés tendres PC Collection noire
- Zeste et jus d'une demi-orange (un peu moins de 1/3 tasse de jus)

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 F.
2. Mettre la farine, le sucre et la poudre à pâte dans un gros bol.
3. Dans un petit bol, fouetter légèrement les œufs.
4. Couper grossièrement les noix (en deux ou trois, c'est suffisant).
5. Couper en lanières les abricots.
6. Mélanger les abricots et les noix au mélange d'ingrédients secs.
7. Ajouter les œufs, le jus et le zeste à la préparation et bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte uniforme.
8. Mettre beaucoup de farine sur un plan de travail. N'ayez pas peur, car la pâte sera collante.
9. Rouler la pâte en un gros saucisson de 2-3 pouces de large.
10. Déposez-le sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin.
11. Cuire pendant 18 — 20 minutes (jusqu'à tant que le tout soit légèrement doré)

12. Laisser refroidir pendant 30 minutes.
13. Couper ensuite le pain en diagonale en tranches plus ou moins minces selon vos goûts. Plus mince, ça sera plus sec. Plus large, ça sera plus tendre à l'intérieur.
14. Déposer sur la plaque et cuire à 300 F pendant 10-15 minutes de chaque côté ! Il faut bien les griller.
15. Laisser refroidir sur une grille.
16. Déguster avec un bon thé, une tisane ou un café au lait ! MIAM !