

Biscuits ensoleillés aux canneberges, noix et citron

[DESSERTS](#) - [COLLATIONS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

14-16 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse + 2 c. table de beurre ramolli
- 2/3 tasse de sucre blanc
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. thé (5 ml) d'extrait de vanille du commerce ou maison
- Le zeste d'un citron
- 1 ³/₄ tasse de farine
- 1/2 c. thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de noix mélangés
- 1/2 tasse de canneberges séchées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Fouetter le beurre et les sucres ensemble.
3. Incorporer l'œuf, le zeste et l'extrait de vanille sans trop brasser.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
5. Incorporer la farine au mélange de beurre.

6. Ajouter ensuite les noix et les canneberges en s'assurant de bien le répartir dans la pâte.
7. Façonner de 18 à 24 biscuits à l'aide d'une cuillère selon la grosseur désirée. Déposer le tout sur une plaque recouverte de papier parchemin en conservant une distance de 1- 2 pouces entre chaque biscuit.
8. Cuire sur la grille du haut pendant 14-16 minutes.
9. Laisser refroidir sur une grille.