THE J.M. SMUCKER Co

Pâte à biscuits aux canneberges et aux pistaches à réfrigérer

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	12 mins	96	N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de sodium
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre amolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 2 oeuf
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d’extrait de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de pistaches hachées
- 3/4 tasse (175 mL) de canneberges séchées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Chemiser les plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

Step 2:

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel.

Step 3:

Réduire en crème le beurre, le sucre, les œufs et la vanille. Ajouter peu les ingrédients secs en mélangeant jusqu'à obtention d’une texture lisse. Ajouter en remuant les noix et les canneberges.

Step 4:

Façonner la pâte en 2 rouleaux d'environ 1 1/2 po (4 cm) de diamètre. Envelopper de papier ciré ou d'une pellicule plastique et réfrigérer une nuit entière.

Step 5:

Couper les rouleaux en tranches de 1/2 po (5 mm) et les déposer sur la plaque à pâtisserie.

Step 6:

Cuire dans le four préchauffé de 8 à 12 minutes ou jusqu’à ce que la surface soit dorée. Attendre 5 minutes, puis transférer les biscuits sur la grille et laisser refroidir complètement.

Images


SINCE 1909.