

Biscuits de tasse aux cramberrries séchées

Pour une vingtaine de biscuits:

- 45 g de sucre glace
- 140 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel mou
- 30 g de cramberrries séchées (ou cerises séchées, ou encore raisins secs) en tout petits morceaux



Dans un saladier (ou dans le bol du kitchenaid), mélanger le sucre, la farine et le beurre. Ajouter les cramberrries. Travailler la pâte rapidement, jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. Former une boule, la filmer et la placer au réfrigérateur pendant au moins 1h.

Préchauffer le four à 170°.

Abaissier la pâte sur un peu moins d'1 cm d'épaisseur (je vous conseille beaucoup moins) entre 2 feuilles de papier sulfurisé saupoudrées de farine. Découper des biscuits et les déposer sur une plaque à pâtisserie (couverte de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive).

Enfourner et laisser cuire 20 min (réduire le temps de cuisson si les biscuits sont moins épais). A la sortie du four, débarrasser sur une grille et laisser refroidir complètement.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>