

BISCUITS AUX CANNEBERGES ET AU CHOCOLAT BLANC



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ces biscuits festifs sont moelleux à l'intérieur et légèrement croustillants à l'extérieur. Ils sont le complément parfait à votre liste de biscuits pour les fêtes!

Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- ½ tasse (125 ml) de sucre
- ¾ tasse (180 ml) de cassonade dorée ou foncée
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 2 ¼ tasses (620 ml) de farine tout usage
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de canneberges séchées
- ¾ tasse (180 ml) de pépites de chocolat blanc

BISCUITS AUX CANNEBERGES ET AU CHOCOLAT BLANC | 2

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté.
3. À l'aide d'un batteur sur socle ou d'un batteur à main, battre le beurre ramolli, le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux.
4. Ajouter les œufs un à la fois et continuer de mélanger pour bien incorporer les ingrédients.
5. Ajouter la vanille et bien mélanger.
6. Dans un autre bol, combiner la farine tout usage, la poudre à pâte, bicarbonate de soude et le sel. Ajouter graduellement au mélange de sucre et de beurre.
7. Incorporer les canneberges séchées et les pépites de chocolat blanc. Bien mélanger.
8. Déposer la pâte sur la plaque à biscuits préparée à l'aide d'une petite cuillère à biscuits.
9. Cuire de 10 à 12 minutes, en faisant attention de ne pas surcuire! Les biscuits sont prêts lorsque les bords sont dorés.
10. Laisser refroidir quelques minutes avant de déposer les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement. Bon appétit!

Note : Les restants (s'il y en a !) peuvent être conservés dans un contenant hermétique jusqu'à trois jours.