

Biscottis aux arachides, chocolat blanc, canneberges et abricots séchés



Le cadeau idéal pour l'amateur de biscuits ou de café.

Temps de cuisson : 1 heures et 15 minutes

Donne 32 biscottis

Ingrédients :

2 tasses	farine tout-usage	500 ml
1 ½ c. à thé	poudre à pâte	7 ml
½ tasse	beurre non salé	5 ml
1 tasse	sucres granulé	250 ml
2	oeufs	2
2 c. à thé	vanille	10 ml
1 tasse	arachides légèrement salées, grossièrement hachées	250 ml
½ tasse de	canneberges séchées et abricots séchés	125 ml
chaque		

Préparation :

1. Préchauffez le four à 350 °F (180 °C). Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé (papier parchemin). Dans un petit bol, mélangez la farine avec la poudre à pâte et le sel.
2. Dans un autre bol, bien mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez les oeufs un à la fois jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Raclez au besoin les parois du bol. Ajouter la vanille. Incorporer graduellement le mélange de farine. Ajoutez les arachides, le chocolat et les fruits séchés.
3. Enfarinez vos mains (la pâte sera collante) puis divisez la pâte en deux. Placez les deux moitiés sur la plaque à pâtisserie en les espaçant le plus possible. Formez deux bûches d'environ 10x3 pouces (25x7,5 cm). Faire cuire au centre du four de 28 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez les bûches du four mais laissez-le allumé. Laissez refroidir les bûches 15 minutes, puis coupez-les en tranches de ½ pouce (1 cm) d'épaisseur.



4. Placez les biscottis sur la plaque. Remettez-les au four de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que les tranches soient dorées des deux côtés. Faites refroidir complètement sur une grille. Les biscottis se conserveront jusqu'à une semaine dans un contenant hermétique. Ils peuvent également être gardés au congélateur.