



MES RECETTES FAVORITES

Biscuits aux fruits confits

Ingrédients

2 $\frac{1}{2}$ tasse	farine
1 c. à thé	sel
$\frac{1}{2}$ c. à thé	soda
$\frac{1}{4}$ c. à thé	cannelle
$\frac{1}{4}$ c. à thé	clou de girofle
1 tasse	cassonade
1 c. à café	sucré
$\frac{1}{2}$ tasse	beurre
$\frac{1}{2}$ tasse	oeufs
1 $\frac{1}{2}$ tasse	crème sure
1 c. à thé	vanille
1 tasse	raisins secs
1 tasse	dattes hachées
1 tasse	fruits confits
1 tasse	noix de Grenoble hachées
1 c. à table	zeste d'orange râpé

Préparation

1. Mélanger la farine avec le sel, le soda et les épices. Réserver.
2. Défaire en crème la cassonade, le sucre, le beurre et les œufs; bien mélanger.
3. Ajouter la crème sure et la vanille.
4. Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger.
5. Ajouter les fruits, les noix et le zeste. Réfrigérer.
le mélange pendant une heure.

6. Déposer la pâte par cuillerées à thé sur une plaque.
à biscuits avec un papier parchemin.
7. Cuire au four à 375°F, 10 à 12 minutes sur la grille du haut.

*On peut préparer la moitié de la recette en divisant les quantités des ingrédients.

Marjolaine Caron