

# Biscuits orange et canneberges

## Ingrédients: (Pour environ 20 petits biscuits)

½ tasse (120 g) de beurre (demi sel) t° pièce  
3 oz (90 g) de fromage à la crème Philadelphia, ramolli  
½ tasse (100 g) de sucre  
1 oeuf, battu

Le zeste d'une orange, râpé finement  
Quelques gouttes de vanille  
1 tasse (135 g) de farine tout usage  
¼ cuil. à thé de sel  
½ tasse de canneberges à l'orange, séchées, (coupées en 2 ou 3)

## Étapes:

Préchauffer le four à 350 °F. Déposer un papier parchemin sur une grande plaque de cuisson.

Dans un grand bol, combiner les 4 premiers ingrédients et battre à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à consistance lisse et crémeuse.

Ajouter le zeste d'orange et la vanille. Bien battre.

Mélanger la farine et le sel et ajouter au mélange en crème, en battant bien.

Incorporer les canneberges.

Déposer la pâte par cuillerées à thé combles sur la plaque de cuisson préparée et cuire au four (grille du haut) pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les bords commencent juste à dorer.

Refroidir sur une grille

Par: [Blanc-manger](#)