

BISCUITS AUX CANNEBERGES ET AU CHOCOLAT BLANC EN POT (MÉLANGE CADEAU)

Ingrédients :

- 1 pot Mason de 1 L (32 oz)
- 1 tasse + 2 c. à soupe (135 g) de farine tout usage
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse (45 g) de flocons d'avoine (le régulier ou à cuisson rapide, à votre choix)
- 1/3 tasse (60 g) de cassonade bien tassée
- 1/3 tasse (65 g) de sucre granulé
- ½ tasse (68 g) de canneberges séchées
- ½ tasse (93 g) de brisures de chocolat blanc
- ½ tasse (53 g) de pacanes hachées (ou d'autres noix de votre choix ; ou encore 1/2 tasse (45 g) de flocons d'avoine, ou des céréales de riz style Rice Krispies)

Préparation :

1. Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
2. Dans un pot Mason propre, ajouter la farine mélangée et les reste des ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Inscrire sur un carton les instructions de la recette et coller sur le pot les (voir ci-dessous). Décorer le pot à votre convenance.

Instructions pour les biscuits :

- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
- Étendre sur une plaque à pâtisserie une feuille de papier parchemin.
- Dans un bol moyen, mélanger ensemble ½ tasse (120 g) de beurre, 1 œuf et 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger.
- Ajouter le contenu du pot et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Étendre pas cuillerée à table sur la plaque
- Enfourner de 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les bords des biscuits commencent à dorer.
- Retirer du four et laisser reposer quelques minutes.
- Disposer sur une grille et laisser refroidir.

Rendement : 3 douzaines environ

Source : traduit de l'anglais et adapté, Cul-de-sac cool

<http://www.culdesaccool.com/2012/11/14/5-diy-holiday-baked-gifts-in-a-jar-with-free-printable-recipe-tags/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 1^{er} décembre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/12/biscuits-aux-canneberges-et-au-chocolat.html>