

BISCUITS À L'ÉRABLE, NOIX ET DATTES

Ingrédients :

- 2 ½ tasses (350 g) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ tasse (87 g) de dattes en tranchées (*hachées pour moi*)
- 2/3 tasse (80 g) de noix de Grenoble (*hachées*)
- 1 petite tasse (227 g) de margarine sans déborder (ou du beurre tempéré)
- 1 tasse (180 g) de cassonade non tassée (*mis du sucre d'érable*)
- 2 œufs
- 2 ¼ c. à thé (11 ml) d'essence d'érable (*mis 1 c. à thé/5 ml*)

Préparation :

1. Combiner la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Bien mélanger.
2. Déposer les noix dans la farine et bien mélanger.
3. Ajouter les dattes en les décollant les unes des autres pour qu'elles se mêlent bien à la farine et réserver.
4. Dans un grand bol, déposer la margarine et battre au malaxeur.
5. Ajouter les ingrédients suivants un par un. Bien mélanger après chaque addition pour obtenir un mélange homogène.
6. Ajouter le mélange de farine et, à l'aide d'une spatule, bien mélanger.
7. Parcheminer une plaque à biscuits 12 X 12 po (30 x 30 cm).
8. À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée déposer 15 biscuits par tôle (*ma cuillère contient 1 c. à soupe/15 ml*)
9. Cuire à 375 °F (190 °C) pendant 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Rendement : 38 biscuits (*j'ai obtenu un peu plus d'une soixantaine de biscuits*)

Source: Corralou sur Passion Recettes

<https://www.passionrecettes.com/voirRecette-biscuits-a-lerable-noix-et-dattes-62398.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 16 avril 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/04/biscuits-lerable-noix-et-dattes.html>