



THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits à la confiture

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 20 mins 50 N/A

Ingredients

- 2 1/3 tasses (575 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, légèrement tassée
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 2 blancs d'œufs, légèrement battus
- 1 1/2 tasse (375 mL) de pacanes, noisettes ou amandes, hachées
- tartinade de framboises **Smucker's®** Pure

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Step 2:

Mélanger la farine et le sel dans un petit bol. Remuer pour bien mélanger.

Step 3:

Réduire en crème le beurre avec la cassonade, les jaunes d'œufs et la vanille dans un grand bol avec le mélangeur électrique à vitesse moyenne, jusqu'à homogénéité.

Step 4:

Ajouter graduellement la farine au mélange crémeux. Bien mélanger avec les mains, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Step 5:

Façonner la pâte en boules de 3/4 po (2 cm). Tremper les boules dans les blancs d'œufs et ensuite dans les noix hachées. Déposer sur des plaques à pâtisserie non enduites d'un corps gras.

Step 6:

Cuire au four préchauffé pendant 5 minutes.

Step 7:

Presser le centre à nouveau avec un cuillère. Poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes de plus ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris.

Step 8:

Laisser refroidir et remplir de confiture la fossette au centre de chaque biscuit.

Images

