

Biscuits PurEpeautre aux cranberries

Pour env. 100 pièces
 Papier sulfurisé pour la plaque
 Une petite poche à douille de papier sulfurisé

Pâte

200 g de beurre, mou
 125 g de sucre glace
 2 cc de sucre vanillé
1 jaune d'œuf
 1 citron bio, zeste et quelques gouttes de jus
 100 g de Cranberries secs, finement hachés
 300 g de farine mi-blanche ou blanche PurEpeautre
 evtl. un peu de lait

Glaçage

150 g de sucre glace
 2 – 3 cs de jus de citron ou de Limoncello

Des cranberries secs,
 pour la garniture



1. Pour la pâte, battre le beurre jusqu'à ce qu'il forme des pointes. Incorporer le sucre glace, le sucre vanillé, le jaune d'œuf, le zeste et le jus de citron et remuer jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Incorporer les Cranberries, la farine et éventuellement le lait, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte, sans pétrir.
2. Former des rouleaux de 3 – 4 cm de diamètre. Envelopper la pâte dans du papier cellophane. Laisser au frais pendant au minimum 4 heures ou pendant la nuit.
3. Découper des rondelles de 5 – 6 mm et déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire les biscuits aux cranberries au milieu du four préchauffé à 200 °C pendant 8 à 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
5. Pour le glaçage, mélanger le sucre glace avec le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse et verser dans une petite poche à douille. Couper un petit coin de la poche à douille. Décorer les biscuits, déposer un cranberry et laisser sécher.

Suggestion:

Les biscuits aux cranberries se conservent 3 à 4 semaines au frais et au sec.

Remplacer les cranberries par d'autres fruits secs ou par un mélange. Le Limoncello et un liqueur au citron. Il est disponible dans les caves à vin et dans les rayons alcools et spiritueux.

La recette du livre «*UrDinkel Guetzi*» de Judith Gmür-Stalder.

