

Biscuits aux pommes

Ingrédients

Pour 80-90 pièces
papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

125 g de beurre, ramolli
1 pte de couteau de sel
225 g de sucre
1 oeuf
2 cs de lait
200 g de pommes, pelées et coupées
en petits dés
150 g de pommes séchées, coupées
en petits dés
1 citron, zeste râpé
150 g de noisettes moulues
225 g de farine
1 cc de poudre à lever

sucres glace pour décorer



Ces biscuits se dégustent tièdes ou froids. Ils doivent être moelleux. Froids, les conserver dans une boîte hermétique.
Durée de conservation: 1 semaine.

Préparation

1. Pâte: travailler le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sel, le sucre, l'oeuf et le lait et mélanger jusqu'au blanchiment de la masse. Incorporer les pommes, les pommes séchées, le zeste de citron et les noisettes. Mélanger la farine et la levure, les tamiser et les incorporer soigneusement.
2. Former des petits tas de la grosseur d'une noix à l'aide de 2 cuillères à café, les répartir sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et réserver 30 minutes au frais.
3. Cuire 10-12 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C.
4. Laisser refroidir légèrement et saupoudrer de sucres glace.