



Biscuits à la fleur d'oranger



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 1 HR 10 MIN

Ces biscuits à la fleur d'oranger sont rehaussés d'un des arômes les plus populaires au monde. Ils sont parfaits pour le thé de l'après-midi ou comme collation à toute heure de la journée. Vous pouvez aussi les emballer et les offrir à vos hôtes.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

36 PORTIONS

- 2 tasses de farine
- 1/2 tasse de moitiés de pacanes, hachées finement
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 3/4 tasse de beurre, ramolli
- 125 g (1/2 paquet de 250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 tasse de sucre granulé

Que dois-je faire ?

Étape 1

Mélanger la farine, les pacanes et la cannelle. Mélanger au batteur le beurre, le fromage à la crème et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant bien après chaque ajout. Ajouter l'eau de fleur d'oranger; bien mélanger.

Étape 2

Réfrigérer 1 h.

Étape 3

Chauffer le four à 350 °F. Façonner la pâte en 36 boules, à raison d'environ 1 c. à soupe de pâte par boule. Rouler les boules, une à la fois, dans le sucre granulé.

Étape 4

Disposer, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Aplatir les boules jusqu'à 1/4 po d'épaisseur avec le dessous d'un petit verre.

Étape 5

Cuire de 25 à 30 min ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit doré. Laisser refroidir 1 min. Mettre les biscuits sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft



Substitut

Remplacez l'eau de fleur d'oranger par 2 à 3 gouttes d'huile d'orange ou par le zeste de 1/2 orange.

Calories

110

	% valeur quotidienne
Matières grasses 6 g	9 %
Matières grasses saturées 3 g	15 %
Cholestérol 15 mg	
Sodium 40 mg	2 %
Glucides 13 g	4 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 8 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	2 %

Portions

36 portions de 1 biscuit chacune