

zeste

Biscotti aux bleuets et aux amandes

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **20 biscottis** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 35 min**

Préparation **35 min**

Cuisson **1 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de farine tout usage

8 ml (1/2 c. à soupe) de poudre à pâte

190 ml (3/4 tasse) de sucre

65 ml (1/4 tasse) de beurre non salé

1 oeuf

125 ml (1/2 tasse) de lait 2 %

15 ml (1 c. à soupe) de Frangelico (liqueur de noisette)

190 ml (3/4 tasse) de bleuets séchés

190 ml (3/4 tasse) d'amandes blanchies, coupées en tranches

1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C) et placer la grille au centre. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.
2. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre au mélangeur. Ajouter le beurre et pulser jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Incorporer l'oeuf, le lait, le Frangelico et bien mélanger.
3. Transférer la pâte dans un bol et la pétrir avec les mains en ajoutant les bleuets et les amandes.
4. Façonner deux rouleaux de 25 cm (10 po) de longueur.
5. Aplatir les rouleaux pour obtenir une épaisseur de 5 cm (2 po). Déposer sur la plaque à pâtisserie et enfourner de 35 à 40 minutes.
6. Laisser refroidir la pâte cuite, puis la couper de biais avec un couteau à pain en tranches de 1 cm (3/8 de po) d'épaisseur.
7. Remettre ces tranches sur la plaque à pâtisserie et cuire au four 25 minutes de plus en les retournant à la mi-cuisson.
8. Laisser refroidir les biscotti, puis les conserver dans un contenant hermétique.

PUBLICITÉ

