



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP
POUCE**



Biscuits au gingembre et aux abricots

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- pâte à biscuits au gingembre (voir la recette)
- 1/2 tasse d'abricots secs finement hachés
- 1/2 tasse de gingembre confit finement haché
- 45 noix de Grenoble

Préparation	25 minutes
Cuisson	15 minutes
Total	40 minutes
Portion(s)	45 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Sodium	232 mg
Protéines	1 g
Calories	83
Total gras	3 g
Cholestérol	8 mg
Gras saturés	1 g
Total glucides	14 g

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la pâte à biscuits au gingembre avec les abricots et le gingembre confit. Laisser tomber la pâte, 1 c. à tab (15 ml) à la fois, sur 2 plaques à biscuits tapissées de papier parchemin en les espaçant de 2 po (5 cm). Presser une noix de Grenoble sur chaque biscuit.

2. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient fermes au toucher (intervertir et tourner les plaques à mi-cuisson). Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et les laisser refroidir complètement. (Les biscuits se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)