



RECETTE



## BISCUITS À L'ORANGE CONFITE, AUX PÉPITES DE YOGOURT GREC ET AUX NOIX DE MACADAMIA

### PORTIONS

16 à 20 biscuits

### CUISSON

8 à 10 minutes

La période des Fêtes est synonyme de petites douceurs, qu'on prépare tant pour soi qu'à l'intention de ceux qu'on aime. Voici une recette de biscuits dont les ingrédients nous changent des pépites de chocolat et des raisins de Corinthe !

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**1/2 tasse** de beurre non salé

**3/4 tasse** de cassonade bien tassée\*

**1** œuf, battu

**1 tasse** de farine tout usage non blanchie\*

**1/2 c. à thé** de sel\*

**1/2 c. à thé** de bicarbonate de soude\*

**1/4 tasse** de noix de macadamia, hachées\*

**1/4 tasse** de morceaux d'orange confite\*

**1/4 tasse** de pépites de yogourt grec\*

### INSTRUCTIONS

- 1** Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2** Dans un bol, crémiser le beurre. Ajouter la cassonade, l'œuf et bien battre.
- 3** Dans un second bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
- 4** Incorporer délicatement le second mélange au premier.
- 5** Incorporer l'orange confite, les pépites de yogourt grec et les noix de macadamia.
- 6** À l'aide d'une cuillère à table, former des boules de biscuits et les disposer à quelques centimètres les unes des autres sur une plaque couverte d'un papier parchemin (8 à 10 biscuits par plaque).
- 7** Sur la grille au centre du four, cuire environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.