

Biscottis aux canneberges séchées, au citron et au chocolat blanc



due by Dolce est une expérience exclusive de biscottis artisanaux présentée par Dolce Hotels and Resorts, un partenaire hôtelier de L'Académie BMO

50 biscottis | 2 onces chaque

Ingrédients

140 g Canneberges séchées (hachées)
20 g Zeste de citron (blanchi dans l'eau chaude)
120 g Petites pépites de chocolat blanc (hachées)

Ingrédients humides

200 g Sucre blanc
2 Œufs
40 ml Jus de citron
7 ml Extrait de citron
5 ml Extrait de vanille
160 g Beurre salé (ramolli)

Ingrédients secs

500 g Farine sans gluten
20 g Gomme xanthane
6 g Poudre à pâte
3 g Bicarbonate de soude

Préparation

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients secs, tamiser et mettre de côté.
2. Préchauffer le four à 350 F.
3. Dans un petit mélangeur sur socle, mélanger le beurre et le sucre pendant 5 à 8 minutes à vitesse rapide à l'aide du fouet.
4. Ensuite, ajouter lentement un œuf à la fois jusqu'à ce qu'il soit incorporé, en raclant les parois du bol entre l'ajout des œufs.
5. Une fois les œufs ajoutés, ajouter la vanille, l'extrait de citron et le jus de citron.
6. À l'aide d'un fouet plat, incorporer lentement les ingrédients secs tamisés, les canneberges, le zeste de citron et le chocolat blanc.
7. Retirer la pâte du bol et la diviser en deux parties égales.
8. Déposer chaque pâte sur du papier parchemin de manière à ce qu'elle prenne une forme de pain allongé et l'aplatir jusqu'à environ un pouce de hauteur.
9. Cuire au four de 15 à 18 minutes.
10. Une fois que la pâte est suffisamment refroidie pour être manipulée, couper 25 tranches de chaque pain, les disposer de nouveau sur le plateau et les cuire au four à 325 F pendant 15 à 20 minutes supplémentaires.

V1.0