

CROQUANTS FRAISES SECHEES-AMANDES

PISTACHE-CRANBERRIES SECHEES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 25 croquants :

- 250 g de farine
- 2 càs rases de levure chimique
- 60 g de cassonade
- 60 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs battus
- fraises séchées, amandes mondées, pistaches, cranberries séchées ...

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres et le sel.

Faire un puits, ajouter les oeufs battus. Pétrir de façon à obtenir une boule.

Séparer la pâte en deux.

Dans une moitié, ajouter les fraises séchées en morceaux et les amandes en morceaux. Mélanger.

Dans l'autre, ajouter les pistaches et les cranberries. Mélanger.

Former 2 boudins, les placer sur une plaque de papier sulfurisé. Mettre au frais 1h.

Faire cuire 35 min dans un four th5. (150°).

Sortir du four sans l'éteindre et laisser refroidir 5 min sur une grille.

Couper en tranches de 1 cm.

Remettre au four 5 min. Les retourner et laisser cuire 5 min.

Sortir du four et laisser refroidir.