

# Biscottis anisés

## INGRÉDIENTS

	Métrique	Impérial
• Farine de blé entier	250 ml	1 tasse
Farine tout usage	250 ml	1 tasse
Poudre à pâte	10 ml	2 c. à thé
Anis, graines entières	2 ml	½ c. à thé
Sel	2 ml	½ c. à thé
Noisettes hachées	125 ml	½ tasse
• Raisins séchés	125 ml	½ tasse
Eau froide	50 ml	¼ tasse
• Œufs	2	2
Sucre	75 ml	⅓ tasse
Cassonade tassée	10 ml	2 c. à thé
Huile d'olive, goût léger	50 ml	¼ tasse
Huile de noisette	15 ml	1 c. à table

## MODE DE PRÉPARATION

- Chauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Mélanger les ingrédients secs et les noisettes. Mettre de côté.
- Passer les raisins et l'eau au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une purée homogène. Mettre de côté.
- Fouetter les œufs au batteur électrique; ajouter le sucre et la cassonade; bien fouetter. Ajouter les huiles et la purée de raisin; bien brasser. Incorporer les ingrédients secs en mélangeant à l'aide d'une cuiller juste assez pour bien les humecter. Diviser la pâte en deux parties égales; façonner, avec chaque partie, une bande de pâte d'environ 22 cm (8½ po) de longueur et 7 cm (2½ po) de largeur; déposer les bandes de pâte sur une tôle de cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire 25 minutes; retirer du four et laisser en attente environ 10 minutes. Couper chaque bande de pâte en 18 tranches; déposer ces tranches sur la tôle de cuisson; remettre au four à 150 °C (300 °F) environ 25 minutes. À la sortie du four, retirer les biscottis de la tôle et les laisser refroidir sur un treillis.

RENDEMENT: 18 portions de 2 biscottis

TEMPS DE PRÉPARATION: 30 minutes

TEMPS DE CUISSON: 50 minutes

### Valeur nutritive par portion:

Glucides: 18,7 g

Fibres: 1,5 g

Protéines: 3,0 g

Lipides: 6,2 g

