

Biscuits roulés aux dattes et aux noix

Ruth Guévremont, Fermière de St-François-du-Lac

Portions : 35 biscuits

60ml (1/4 tasse) de noix hachées finement

250ml (1 tasse) de dattes hachées finement

75ml (1/3 tasse) de sucre

75ml (1/3) d'eau

375ml (1 ½ tasse) de farine

1ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

75ml (1/3 tasse) de graisse végétale ou de beurre

150ml (2/3 tasse) de cassonade

1 œuf battu

-Mettre les noix, les dattes, le sucre et l'eau dans une casserole. Faire mijoter de 8 à 10 minutes environ, jusqu'à épaissement. Laisser refroidir complètement cette garniture.

-Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel.

-Dans un autre bol, défaire la graisse en crème. Ajouter la cassonade et l'œuf battu. Bien mélanger.

-Incorporer graduellement la farine réservée, en mélangeant bien après chaque addition.

-Façonner la pâte en deux boules.

-Sur une surface farinée, abaisser chaque boule en un rectangle de 0.3cm (1/8 po) d'épaisseur. Étendre la garniture sur la pâte et rouler les abaisses. Envelopper dans du papier ciré et réfrigérer environ 1 heure.

-Préchauffer le four à 350F.

-Couper les rouleaux en tranches de 0.6cm (1/4po) d'épaisseur et déposer celles-ci sur une plaque à pâtisserie beurrée, en les espaçant d'environ 5cm (2po).

-Cuire de 12 à 15 minutes.