



À-CÔTÉS

## Biscottis pacanes à l'érable



20 min



1 h 40 min



36 portions

### INGRÉDIENTS

4 œufs

1 tasse de sirop d'érable

1 tasse de beurre, fondu et refroidi

2 tasses de farine tout usage

2 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à soupe de zeste de citron

1/2 c. à thé de sel

1 tasse de pacanes, grillées et hachées

### PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
- 2 Beurrer un moule de 22 x 33 cm (9 x 13 po) et recouvrir d'un papier parchemin.
- 3 Réserver.
- 4 Battre au malaxeur les œufs, le sirop d'érable et le beurre. Mettre de côté.
- 5 Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le zeste de citron, le sel et le mélange d'œufs.
- 6 Incorporer les pacanes. Verser dans le moule et faire cuire 40 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.
- 7 Détacher les côtés avec un couteau et renverser sur une planche de bois.
- 8 Retirer le papier et laisser refroidir 25 minutes.
- 9 Couper en tranches de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, puis chaque tranche en deux.
- 10 Préchauffer le four à 135 °C (275 °F).
- 11 Déposer les biscottis sur une plaque et faire cuire 1 heure. Éteindre le four et laisser sécher 1 heure.
- 12 Accompagner d'un bol de café au lait.