

Biscuits de Noël

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de beurre
- 3/4 de tasse de cassonade
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/8 c. à thé de sel
- 2 1/2 tasses de farine tamisée
- 1/2 tasse de cerises rouges entières
- 1/2 tasse de cerises vertes entières

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 375°F (190°C).
- Défaire le beurre en crème. Ajouter la cassonade, la vanille, le sel et la farine. Ajouter les cerises. Façonner en rouleau. Laisser reposer au frigo toute la nuit.
- Tailler mince avec un couteau bien tranchant. Déposer sur une plaque à biscuit légèrement graissée.
- Cuire environ 11 minutes.