

## Croquants aux cranberries



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 5 mn

**Cuisson** : 15 mn

### Ingrédients

- 280 g de farine
- 90 g d'amandes moulues
- 90 g de cranberries - coupées grossièrement
- 50 g de brisures de chocolat blanc
- 1 oeuf
- 80 g de crème fraîche
- 60 g de sucre + 2 cuillères à soupe
- 60 g de beurre froid coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de zestes de citron râpé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- sucre glace
- sel

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th.7). Mélangez la farine, les amandes, le sucre, la levure, le sel et le zeste de citron. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à obtention d'une chapelure grossière.
- 2 Mélangez les cranberries avec les 2 cuillères à soupe de sucre. Ajoutez-les dans la pâte avec les brisures de chocolat blanc. Battez l'oeuf dans un bol, ajoutez la crème, incorporez le tout dans la préparation.
- 3 Étalez la pâte sur la table farinée, découpez des cercles. Posez les disques de pâte sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé, enfournez 15 mn. Saupoudrez de sucre glace et laissez les biscuits refroidir au four encore 5 mn.

Proposé par



**Syssie**

**Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.**

**Venez me rendre une petite visite sur mon blog**

**Prendre le thé chez Syssie**

**vous verrez , c'est simple mais on y est bien.**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

