



## Biscotti moka aux pacanes

Préparation : 15 min

Prêt en : 50 min

2 œufs	1/2 tasse de beurre ramolli
2 c. à soupe de café instantané <i>Maxwell House</i>	3/4 tasse de sucre
2 tasses de farine	1 tasse de pacanes hachées
1-1/2 c. à thé de poudre à pâte <i>Magic</i>	4 carrés de chocolat mi-amer <i>Baker's</i> , hachés grossièrement

- 1 CHAUFFER** le four à 325 °F. Bien mélanger les œufs et le café; mettre de côté. Mélanger la farine et la poudre à pâte; mettre de côté. Battre le beurre et le sucre dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter le mélange d'œufs; bien mélanger. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant bien après chaque addition. Incorporer les pacanes et le chocolat.
- 2 DÉPOSER** la pâte sur une surface légèrement farinée; séparer la pâte en deux. Façonner chaque moitié en rouleau de 14 x 1-1/2 x 1 pouces; placer à 2 pouces d'intervalle sur une plaque à pâtisserie graissée.
- 3 CUIRE** 25 min ou jusqu'à ce que les rouleaux soient légèrement dorés. Retirer de la plaque et déposer sur une planche à découper; laisser refroidir 10 min. Avec un couteau-scie, couper chaque rouleau de biais en 18 tranches d'environ 3/4 pouce d'épaisseur. Placer les tranches debout sur la plaque. Cuire 10 min de plus ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes. Placer sur des grilles. Laisser refroidir complètement. Conserver dans un récipient hermétique à température ambiante.

 [kraftcanada.com](http://kraftcanada.com) Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



De :

A :



## Biscotti moka aux pacanes

Préparation : 15 min

Prêt en : 50 min

2 œufs	1/2 tasse de beurre ramolli
2 c. à soupe de café instantané <i>Maxwell House</i>	3/4 tasse de sucre
2 tasses de farine	1 tasse de pacanes hachées
1-1/2 c. à thé de poudre à pâte <i>Magic</i>	4 carrés de chocolat mi-amer <i>Baker's</i> , hachés grossièrement

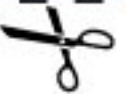
- 1 CHAUFFER** le four à 325 °F. Bien mélanger les œufs et le café; mettre de côté. Mélanger la farine et la poudre à pâte; mettre de côté. Battre le beurre et le sucre dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter le mélange d'œufs; bien mélanger. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant bien après chaque addition. Incorporer les pacanes et le chocolat.
- 2 DÉPOSER** la pâte sur une surface légèrement farinée; séparer la pâte en deux. Façonner chaque moitié en rouleau de 14 x 1-1/2 x 1 pouces; placer à 2 pouces d'intervalle sur une plaque à pâtisserie graissée.
- 3 CUIRE** 25 min ou jusqu'à ce que les rouleaux soient légèrement dorés. Retirer de la plaque et déposer sur une planche à découper; laisser refroidir 10 min. Avec un couteau-scie, couper chaque rouleau de biais en 18 tranches d'environ 3/4 pouce d'épaisseur. Placer les tranches debout sur la plaque. Cuire 10 min de plus ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes. Placer sur des grilles. Laisser refroidir complètement. Conserver dans un récipient hermétique à température ambiante.

 [kraftcanada.com](http://kraftcanada.com) Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



De :

A :



**Mode d'emploi:** Découper la carte de recette en suivant les pointillés extérieurs. Plier en deux et coller ensemble. Perforer un coin, passer un ruban du temps des fêtes dans l'ouverture et fixer la carte au cadeau.