

Biscuit au citron et cerise dans le yogourt



>> INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre à température pièce
- 1 œuf
- 1/4 tasse de sucre
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/4 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de cerises enrobées de yogourt Croque Cerise
- 1/2 c. à thé d'essence de citron ou 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de zeste de citron

>> PRÉPARATION

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 175°C (350°F).

Graisser 2 plaques à biscuits.

Crémer le beurre avec le sucre et la cassonade au batteur électrique. Ajouter l'œuf, les essences et le zeste de citron. Mélanger jusqu'à homogénéité.

Dans un autre bol, tamiser la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel et incorporer au mélange de beurre.

Couper les cerises dans le yogourt Croque Cerise en 2 ou 4 morceaux et ajouter au mélange à l'aide d'une spatule.

Façonner des boules d'environ 4 cm (1 1/2 pouce) et disposer les sur les plaques à biscuits en laissant un espace entre chaque.

Cuire environ 9 minutes ou jusqu'à ce que la bordure commence à dorer.

Laisser refroidir les biscuits et déguster.