

## Biscuits printaniers canneberge-grenade avec glaçage

Donne 2 douzaines de biscuits

### **Ingrédients pour le glaçage :**

1 tasse de sucre à glacer

5-6 c. à soupe de jus de grenade

### **Ingrédients pour les biscuits :**

½ tasse (1 bâton) de beurre

2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ canneberge-grenade

¼ tasse de sucre cristallisé

1,5 oz de fromage à la crème, ramolli

½ c. à thé d'extrait de vanille

1 œuf entier, séparé (réserver le blanc)

1 tasse de farine tout usage, tamisée

¼ c. à thé de sel

½ c. à thé de crème de tartre

Avec une Spatule à sauce en silicone, combiner le sucre à glacer et le jus de grenade dans un Bol étonnant de 6 tasses/1,4 L, en ajoutant le jus lentement pour obtenir la consistance appropriée.

Dans un Bol Grand-mère®, avec un batteur électrique, battre en crème le beurre, le Mélange à dessert Simple Indulgence™ canneberge-grenade et le sucre jusqu'à ce que le tout soit léger et onctueux. Ajouter le fromage à la crème, la vanille et le jaune d'œuf et bien mélanger. Tamiser la farine, le sel et la crème de tartre dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L. Avec une Spatule à sauce en silicone, verser en remuant les ingrédients secs dans le mélange crémeux jusqu'à ce que le tout soit homogène. Réfrigérer la pâte pendant 2 heures ou toute la nuit.

Préchauffer le four à 350°F. Sur une surface légèrement farinée, étendre la pâte au rouleau à pâtisserie sur 1/8 po d'épaisseur. Découper les formes désirées à l'emporte-pièces. Sur une tôle à biscuits garnie d'une Feuille de cuisson en silicone, déposer les biscuits à des intervalles de 1 po. Si désiré, enduire les biscuits du blanc d'œuf réservé légèrement battu.

Cuire au four pendant 7-10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés tout autour. Refroidir complètement les biscuits et tremper le dessus dans le glaçage. Les mettre sur une grille à refroidir.