



LES BISCOTTI DE DEBO



Pour environ 20 biscotti.

L'appareil : 280g de farine T65, 30g de cacao amer en poudre, 1 sachet de levure chimique, 90g de beurre pommade demi-sel, 120g de blond de canne et 50g de cassonade, 2 gros œufs, 125g de pistaches décortiquées non salées, 80g de cranberries (ou cerises confites ou autres selon le placard) 50g de pépites de chocolat.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Tamiser la farine le cacao et la levure. Dans la cuve du robot et à la feuille (ou à la main) crémer le beurre et les sucres. Ajouter petit à petit les œufs légèrement battus à la fourchette, puis incorporer les poudres. Ajouter en dernier les pistaches, cranberries et pépites sans travailler l'appareil. Diviser la pâte en deux et former des boudins légèrement aplatis, d'environ 20cm de long et 10cm de large. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour environ 25/30 min. Laisser refroidir hors du four une petite dizaine de minutes, les boudins doivent commencer à durcir. Baisser la température du four à 150°, couper des tranches de 2 à 2.5cm d'épaisseur, les poser sur une plaque et enfourner une dizaine de minutes. Refroidir sur grille.