

# DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

Revisiter les goûts d'autrefois



## BISCUITS NAPOLITAINS

- |  |  |
|--|--|
| 2¼ tasses de farine tout usage<br>pré-tamisée Robin Hood | 1 c. à thé de vanille                          |
| ½ c. à thé de poudre à pâte                              | ¼ tasse de cerises rouges<br>confites, hachées |
| ⅛ c. à thé de sel  | ¼ tasse de cerises vertes<br>confites, hachées |
| 1 tasse de beurre ou de margarine                        | Colorant rouge                                 |
| ¾ tasse de sucre   | Colorant vert                                  |
| 1 oeuf   |  |

**MESURER** la farine (sans la tamiser), la poudre à pâte et le sel et verser sur un papier ciré. Mélanger parfaitement.

**DÉFAIRE** en crème le beurre, le sucre, l'oeuf et la vanille. Ajouter graduellement les ingrédients secs. Bien mélanger après chaque addition.

**DIVISER** la pâte en 3 portions égales. Mettre 1 portion de côté pour utiliser telle quelle. Ajouter les cerises rouges à la 2<sup>ème</sup> portion ainsi que quelques gouttes de colorant rouge. Ajouter les cerises vertes à la 3<sup>ème</sup> portion ainsi que quelques gouttes de colorant vert. Réfrigérer la pâte 1 heure avant d'utiliser.

**FAÇONNER** chaque portion en un rectangle de 12" x 2" x ½". Superposer les trois rectangles en plaçant le rose au milieu. Réfrigérer 1½ à 2 heures ou jusqu'à suffisamment ferme pour trancher.

**COUPER** en tranches de ⅛" d'épaisseur avec un couteau bien affilé. Déposer sur des plaques à biscuits non graissées.

**CUIRE** à 350°F. (four modéré) 10 à 12 minutes. Refroidir légèrement avant de retirer des plaques.

**DONNE** 5 doz. de biscuits.