

metro



Biscuits pain d'épices

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 6 Votes

12	0:20	0:10	0:30
BISCUITS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

135 g Beurre non salé
(4 1/4 oz)

80 ml Cassonade
(1/3 tasse)

60 ml Sirop de maïs
(1/4 tasse)

15 ml Mélasse
(1 c. à soupe)

1 Oeuf, légèrement battu

500 ml Farine tout usage
(2 tasses)

2 ml Gingembre moulu
(1/2 c. à thé)

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans un bol, incorporer le beurre, la cassonade, le sirop de maïs et la mélasse.

à l'aide d'un batteur, mélanger jusqu'à ce que la pâte soit légère et crémeuse. Ajouter l'œuf et bien mélanger.

Dans un autre bol, tamiser tous les ingrédients secs ensemble, puis les incorporer au mélange de beurre.

Réfrigérer 10 minutes afin qu'elle durcisse légèrement.

Sur une surface recouverte d'un papier parchemin, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm (1/4 po).

Couper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce, les déposer sur une plaque à biscuits et mettre au four pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Laisser refroidir avant de décorer.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances

2 ml Cannelle moulue
(1/2 c. à thé)

2 ml Cardamome moulue
(1/2 c. à thé)

2 ml Muscade moulue
(1/2 c. à thé)

1 ml Clou de girofle moulu
(1/4 c. à thé)

5 ml Bicarbonate de soude
(1 c. à thé)

déoulant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
