

Biscuits en pain d'épices

Cette recette de biscuits en pain d'épices est très facile et amusante à faire, avec l'aide d'un adulte, bien sûr. Pour les yeux et les boutons, tu peux utiliser des raisins de Corinthe ou d'autres fruits séchés ou même des fruits secs. Tu peux manger les biscuits tout seul(e) ou inviter tes copains et copines à venir les manger avec toi...

Ingrédients

- 3 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de noix de muscade moulue (ou clou de girofle, en alternative)
- ¼ c. à thé de sel
- ¾ tasse de beurre non salé, mou
- ¾ tasse de cassonade
- ½ tasse de mélasse (ou sirop)
- 1 oeuf
- 1 c. à thé d'extrait de vanille



Décoration: raisins secs, autres fruits secs, ou sucre en poudre (sucre glace)

Préparation

- Mélanger la farine, le gingembre, la cannelle, le bicarbonate, la noix de muscade (ou le clou de girofle) et le sel dans un grand bol. Réserver. Ensuite, dans un autre bol, battre le beurre et le sucre (vitesse moyenne). Ajouter le mélasse, l'oeuf et la vanille et bien mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter le mélange de farine de l'autre bol et bien incorporer. Envelopper dans de la pellicule plastique et laisser reposer au frigo pendant 4 heures, ou même 24 heures.
- Préchauffer le four à 180°C/350°F. Sur une surface farinée et à l'aide d'un rouleau à pâte, étaler la pâte à une épaisseur d'environ un demi centimètre (0,5 cm/¼ in). Découper des bonshommes (ou autres formes de ton choix) et les placer sur une plaque recouverte de papier parchemin. Tu peux décorer avec les fruits secs.
- Cuire au four entre 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les bords des biscuits commencent à prendre de la couleur (dorée). Laisser refroidir complètement sur une grille avant de décorer avec le sucre.

Bon appétit !

