



## Biscuits au gingembre

v14289

Ces biscuits au gingembre sont coupés dans de la pâte en utilisant des emporte-pièces d'Halloween. Regardez la recette pour cette idée qui est disponible en fichier PDF séparé.

*Comment faire*



# Recette de petit four de pâte d'épices

environ 50 pièces

## Ingrédients

- 125 g de beurre mou
- 200 g de cassonade
- 1 oeuf
- 350 g de farine de blé sans levure
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- ½ cuillère à café de soude
- 2 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre

### Conseille !

Si vous allez faire des petits four pour Halloween, vous pourrez éventuellement rajouter un colorant alimentaire noir. Vous obtiendrez ainsi des figurines plus sinistres.

Fouettez bien le beurre avec le cassonade. Rajoutez l'oeuf et fouettez bien. Mélangez la farine, le poudre à lever, le soude et les épices séparément. Mélangez tous les ingrédients et fouettez. Assemblez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour environ 1 h.

Farinez la table et mettez la pâte dessus. Travaillez la pâte avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elle soit mince et platte. Faites des figurines avec des Emporte-pièces selon votre goût. Placez les petit fours (avec de l'espace entre eux) sur un plaque à four couvert de papier de cuisson.

Faites cuire les petit fours pendant 12 min. Environ, au milieu du four à 175 degrés C

