



Biscuits à la mélasse et au gingembre

Catégorie: Desserts

Description:

Ingrédients:

2/3 tasse de graisse végétale
1/3 tasse de beurre ramolli
1 tasse de sirop d'érable, à la température ambiante
1 c. à soupe de mélasse
1/2 c. à thé de vanille
4 tasses de farine
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de gingembre moulu
1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
1/4 c. à thé de muscade moulue

Instructions:

Dans un grand bol, réduire la graisse végétale et le beurre en pommade. Incorporer graduellement le sirop d'érable, la mélasse et la vanille.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel, le gingembre, le clou de girofle et la muscade.

Les incorporer (environ 1 tasse à la fois) au sirop d'érable.

Avec les mains farinées, diviser la pâte en 2 et envelopper chaque morceau séparément dans du papier cellophane avant de l'aplanir comme un disque.

Laisser refroidir au moins 2 heures dans le réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° C (350° F) et beurrer légèrement une plaque à pâtisserie.

Rouler la pâte (1 morceau à la fois) sur une feuille de papier ciré) jusqu'à ce qu'elle ait un peu moins de 6 mm (1/4 po) d'épaisseur.

Découper selon la forme choisie et mettre sur la plaque de pâtisserie.

Cuire au four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le dessous des biscuits soit

doré.

Laisser refroidir quelques minutes sur la plaque puis complètement sur une grille métallique.