

l'épicerie de bruno

Biscuits anglais au gingembre

Marché pour des biscuits pour un « English tea »

45 grammes de beurre, 1 cuillère bombée du fameux « golden syrup » anglais, 140 grammes de farine

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à café de gingembre en poudre, 45 grammes de sucre Muscovado (ou un autre sucre brun non raffiné), 1 pincée de sel fin de mer

La Recette

Graisser une plaque avec un peu de beurre fondu ou d'huile de tournesol.

Faire chauffer le four à 170° C.

Faire fondre le beurre, le « golden syrup » (ou de la mélasse liquide si vous n'en avez pas) et le sucre brun dans une casserole.

Rajouter la farine, 1 pincée de sel et le gingembre en poudre au mélange sucré, bien mélanger.

Faire des boules avec ce mélange, et les écraser pour en faire de futurs biscuits.

Mettre au four 15 minutes, pas plus.

Laisser bien refroidir avant de servir.