

l'épicerie de bruno

Sablés de Noël au gingembre

Marché pour des biscuits pour 20 biscuits

370g de farine, 125g de beurre mou, 90g de sucre roux, 4 cuillères à soupe de miel liquide, 1 œuf entier légèrement battu

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à soupe de gingembre en poudre, 1 cuillère à café de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de mélange 4 épices, 1 grosse pincée de sel

La Recette

Couper le beurre mou en petits morceaux, le mélanger à la cassonade et au miel avec une cuillère en bois, puis avec les mains pour créer un mélange homogène. Ajouter l'œuf légèrement battu, la farine, le gingembre, la cannelle, le mélange 4 épice et le sel.

Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse, la pétrir et en faire une boule, puis l'envelopper dans du Cellophane et la placer au réfrigérateur ½ heure.

Préchauffer le four à 180°, recouvrir la plaque de papier sulfurisé. Etaler la pâte avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle fasse 5mm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, les poser sur la plaque puis les cuire environ 8mn.

Les retirer du four et laisser refroidir.

On peut les recouvrir d'un glaçage (1 blanc d'œuf, 200g de sucre glace, le jus d'un demi citron, des bonbons pour la déco : mélanger ces ingrédients, et les appliquer sur des biscuits refroidis, et appliquer des petits bonbons pour plaire aux enfants !).