

Recette secrète de Claire la pâtissière

INGRÉDIENTS

375 ml (1½ tasse) de farine

10 ml (2 c. à thé) de gingembre moulu

5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue

2 ml (½ c. à thé) de sel

2 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude

125 ml (½ tasse) de graisse végétale

150 ml (⅔ tasse) de mélasse



ÉTAPES

1. Mélanger les ingrédients secs puis réserver.
2. Défaire la graisse en crème. Ajouter la mélasse très lentement en continuant de battre.
3. Incorporer graduellement les ingrédients secs.
4. Façonner la pâte en deux disques et les envelopper.
5. Faire refroidir la pâte au réfrigérateur au moins 1 heure.

Astuce de Claire En même temps, placez votre planche à découper au congélateur. La pâte sera plus facile à abaisser!

6. Préchauffer le four à 375 °F.
7. Sur une planche à découper bien froide et enfarinée, abaisser la pâte à 3 mm (1/8 po) et découper la pâte avec vos emporte-pièces préférés.
8. Cuire sur des plaques à biscuits légèrement graissées jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (3 à 4 minutes).
9. Laisser refroidir quelques minutes et retirer des plaques.
10. Déguster avec *amour*!