

Biscuits au gingembre

Ingrédients

150 gr de farine

50 gr de sucre

1 cc de gingembre moulu

100 gr de beurre fondu

Mélanger tous les ingrédients secs

Incorporer le beurre

Former une boule et l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé

A l'aide d'un emporte pièce découper les formes

Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé ou une toile silpat

Faire cuire four chaud 180° environ 10 mn surveiller la cuisson

Laisser refroidir

Préparer un glaçage avec 75 gr de sucre glace une pincée de gingembre moulu et 2 cs d'eau

Badigeonner les biscuits et laisser sécher

