



GINGERBREADS A LA RICOTTA ET AU SIROP D'ERABLE



Facile

Préparation: 10 mn

Repos: minimum 6 heures

Cuisson: environ 10 mn

Pour 25 sablés:

Utiliser une tasse à café comme mesure

8 tasses de farine

2 tasses de sirop d'érable

1,5 tasse de sucre

2 tasses de beurre mou

1 tasse de ricotta

3 càc de gingembre en poudre

1 càc de cannelle

½ jus de citron

Dans le bol du robot, ou à la main mélanger tous les ingrédients comme pour une pâte à tarte. Faire une boule et la laisser reposer plusieurs heures au frais.

Quelques heures après, ou le lendemain, préchauffer le four à 240°.

Fariner le plan de travail. Étaler la pâte au rouleau et découper les sablés à l'emporte-pièce. Les poser sur une plaque ou un tapis de silicone en les séparant bien.

Cuire environ 10 minutes en surveillant pour qu'ils ne prennent pas trop de couleur. Le temps de cuisson varie bien sûr en fonction de la taille des biscuits.