



Ingrédients pour 30 biscuits environ:

- 185 g de sirop de betteraves
- 25 g de sucre de canne
- 50 g de beurre ~~ou margarine~~
- 1 cuillère à café de mélange à pains d' épices
- 250 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- farine pour le plan de travail

VERSION TRADITIONNELLE : Dans une casserole, faire fondre le sirop, le sucre et le beurre ensemble, laisser refroidir. Mélanger la farine, les épices et la levure. Ajouter le sirop refroidi, pétrir. Mettre au frigo toute une nuit dans un film transparent.



VERSION MAP : mettre les ingrédients dans l'ordre dans la cuve et régler la MAP sur le programme "pâte à pâte". Mettre la pâte au réfrigérateur dans un film alimentaire au 3 heures.

Préchauffer le four Th 6 ou 180°C, étaler la pâte (5 mm d' épaisseur) et détailler la avec le Brigitte-Keks. Replacer au réfrigérateur avant la cuisson, la pâte se tiendra mieux à la chaleur. Cuire 10 à 12 min. Laisser refroidir sur une grille.