

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BISCUITS AU GINGEMBRE

~28 biscuits

100g beurre - 225g farine - 150g sucre roux - 1 oeuf - 2càs sirop d'érable - 1/2càc de cannelle moulue - 3 càc gingembre moulu - 1/2 càc bicarbonate de sodium -

Dans un mixeur muni du couteau mélanger le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter l'oeuf et ensuite le sirop d'érable. Incorporer les autres ingrédients, mixer. Transvaser dans un cul de poule ou un saladier. Recouvrir au contact de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum (perso une nuit).

Préchauffer le four à 190° (th. 6-7).

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé déposer à l'aide d'une cuillère à glace de 4cm de diamètre des boules bien espacées. Les aplatir à l'aide d'une fourchette.

Enfourner et cuire 12 à 15 minutes. Laisser refroidir.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr