

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Biscuits au gingembre confit ~~



100 grs de beurre mou  
100 grs de sucre (ordinaire ou moitié ordinaire, moitié roux)  
1/2 cac rase de gingembre en poudre  
sel  
1 œuf  
1/2 cac d'extrait de vanille  
1/2 cac de levure  
200 grs de farine  
50 grs de gingembre confit coupé en tous petits morceaux  
sucre glace

Préchauffer le four à 180C

Fouetter le beurre avec le sucre  
Quand le mélange est bien crémeux, ajouter le gingembre en poudre et le sel.

Bien battre

Ajouter l'œuf, la vanille, puis la farine

Mélanger au fouet

Ajouter enfin les morceaux de gingembre confit

Former des boules et les placer espacées sur une plaque de cuisson

Les aplatir à l'aide d'un fond de verre

(j'ai mis dans des mini empruntes à tartelettes)

Faire cuire de 10 a 15 mn selon le four

Laisser un peu refroidir sur une grille

On peut saupoudrer de sucre glace

\*\*\*