

Le truc de Solange

C'est amusant de préparer les biscuits en famille

BISCUITS EN PAIN D'ÉPICE

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Portions : 12

Ingrédients

½ tasse de graisse végétale
½ tasse de mélasse
1 jaune d'œuf
2 tasses de farine tout usage, tamisée
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de soda à pâte
1 ½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de clous de girofles moulus
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé de muscade

Préparation

1. Mélanger la graisse, le sucre et la mélasse. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger.
2. Tamiser la farine et bien incorporer dans le mélange de mélasse. Ajouter en même temps les ingrédients secs.
3. Rouler la pâte à ¼ de pouces d'épaisseur sur une planche ou un linge légèrement fariné.
4. Couper avec des emportes pièces.
5. Placer sur une tôle à biscuits (plaque en aluminium) et cuire à 350°F entre 8 et 10 minutes.
6. Refroidir et décorer.