

Petits Ateliers du Samedi



Les recettes



Les biscuits de pain d'épices



- 350 g de farine
- 100 g de miel
- 175 g de cassonade ou de sucre roux
- 100 g de beurre mou
- 1 œuf
- 4 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle

Versez dans un saladier les éléments secs. Ensuite à la main, malaxez avec le beurre coupé en petit cubes, jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Mélangez avec l'œuf et le miel liquide, vous obtenez une boule, si elle colle aux doigts rajoutez un peu de farine.

Étalez sur une surface farinée, gardez une épaisseur d'environ 3 à 5 mm.

Utilisez des emporte pièces.

Enfournez dans un four pré-chauffé à 180°C, pendant 7 à 12 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Voilà ce que nous avons fait:

