

Biscuits en pains d'épices

Ingrédients :

240 g de farine de blé
+ 60 g de farine
à utiliser quand vous
faites les gâteaux

3 g de sel
5 g de bicarbonate
8 g de cannelle moulue
4 g de clou de girofle moulu
4 g de gingembre moulu
3 g de cardamome

100 g de margarine
130 g de sucre
0,5 dl de sirop d'agave ou
d'érable
0,7 dl d'eau



Préparation :

La pâte :

- Mélanger les 240 g de farine avec le sel, le bicarbonate et les épices.
- Laisser la margarine se ramollir. Mélanger avec le sucre et le sirop. Ajouter l'eau peu à peu. Ajouter le mélange de farine peu à peu.
- Travailler la pâte. Ajouter de la farine, si elle colle au saladier.
- Couvrir la pâte et laisser reposer dans le frigo pendant la nuit.

Les biscuits :

- Mettre de la farine sur le rouleau et la table. Abaisser une partie de la pâte à l'épaisseur de 1,5 mm - 2,5 mm. Couper vos gâteaux et mettre sur une plaque avec du papier de cuisson. Disposer les gâteaux sur des plaques différentes selon leurs tailles. Cuire peu à peu, quand les plaques sont remplies.
- Faire cuire au milieu du four à 200°C: 6-7 minutes pour les petits et 7-8 minutes pour les grands ou jusqu'à ce que les biscuits obtiennent une belle couleur.
- Laisser refroidir sur une grille.