THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits au gingembre

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	10 mins	12	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 3/4 c. à table (26 mL) de gingembre moulu
- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulu
- 1/2 c. à thé (2.5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) shortening
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 oeuf
- 1/4 tasse (50 mL) de mélasse noire
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre turbiné

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F.

Step 2:

Dans un grand bol à mélanger, tamiser la farine avec le gingembre, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Bien remuer le mélange afin de répartir les ingrédients et tamiser à nouveau dans un autre bol.

Step 3:

Dans un troisième bol, battre le shortening en crème et incorporer graduellement le sucre. Ajouter l’œuf et la mélasse en battant.

Step 4:

Tamiser 1/3 du mélange de farine sur le mélange de shortening et bien remuer. Tamiser le reste du mélange de farine et remuer jusqu’à la formation d’une pâte.

Step 5:

Façonner la pâte en petites boules d’environ 1 po (2,5 cm) chacune. Rouler chaque boule dans le Sucre à l’état brut et déposer sur une plaque à pâtisserie non graissée en laissant 2 po (5 cm) entre chaque biscuit.

Step 6:

Faire cuire jusqu’à ce que les dessus soient légèrement craqués et arrondis, soit environ 10 minutes. Laisser refroidir avant de déguster!

Images


SINCE 1909.