

bien dans ses
chaussures

TORFS

ACTIVITÉ CUISINE

Biscuits de Noël au gingembres



Ingrédients

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre brun
- 3 c. à s. de sirop de sucre (p. ex. Candico)
- Facultatif : le zeste d'une demi-orange
- 200 g de farine fermentante
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 c. à c. de gingembre en poudre

Matériel nécessaire : du papier sulfurisé, un four, du film alimentaire, les emporte-pièces de ton choix, un rouleau à pâtisserie, une plaque de cuisson

Pour la garniture: stylos de glaçage, sucre impalpable pour un effet neige.

Préparation

1. Préchauffe le four à 180 °C.
2. Tamise la farine dans un plat et ajoute la cannelle et le gingembre.



3. Fait chauffer le beurre, le sucre, le sirop et le zeste d'orange à feu doux jusqu'à obtenir un mélange bien liquide, puis éteins le feu.



4. Mélange le tout avec la farine épicée et pétris jusqu'à obtenir une pâte souple.



5. Roule la pâte en boule et emballe-la dans du film alimentaire.
6. Laissez-la reposer à température ambiante pendant au moins 2 heures.

Astuce : tu peux aussi préparer la pâte la veille et la mettre au réfrigérateur. Pense simplement à la sortir 2 heures à l'avance pour la travailler à température ambiante.



7. Saupoudre le plan de travail de farine, roule la pâte et découpe des formes à l'emporte-pièce.

Astuce : si la pâte n'est pas assez lisse, tu peux y ajouter un tout petit peu d'huile d'olive. Frotte de la farine sur le rouleau à pâtisserie pour qu'il ne colle pas à la pâte.



8. Dépose les formes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourne 8 minutes.
9. Fais une nouvelle boule avec le reste de la pâte, et répète l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.
10. Laisse reposer les biscuits sur une plaque de cuisson.



11. Une fois les biscuits refroidis, décore-les avec le sucre impalpable ou les stylos de glaçage.