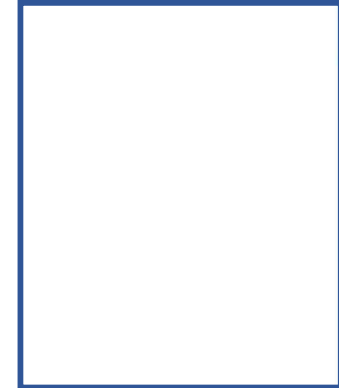


Biscuits gingembre de Lam véritab

Grace Cameron



Ingredients

1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine de Lam véritab
2 $\frac{1}{2}$ c. à thé de gingembre moulu
2 c. à thé de bicarbonate de soude
2 c. à thé de cannelle moulue
1 c. à thé de clous de girofle moulue
 $\frac{3}{4}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ tasse de gingembre frais râpé
1 tasse de cassonade tassée
 $\frac{3}{4}$ tasse de beurre, température ambiante
1 grand œuf
 $\frac{1}{4}$ tasse de mélasse
Sucre blanc (facultatif)



Directions

Combiner les premiers 6 ingrédients dans un bol moyen ; fouetter pour bien mélanger. En utilisant un batteur électrique, mélanger la cassonade avec le beurre jusqu'à obtenir une consistance légère. Ajouter l'œuf, la mélasse, et gingembre, et battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter le mélange de farine et brasser jusqu'à tout incorporer. Couvrir et mettre dans le réfrigérateur pour 1 heure. Préchauffer le four à 350 F. Beurrer légèrement deux plaques à biscuits. En utilisant les mains mouillées, former la pâte en boule de 1 $\frac{1}{4}$ pouce ; rouler dans le sucre si désiré. Cuire jusqu'à les biscuits soient craquelés sur le dessus mais encore doux au toucher, environ 12 minutes. Refroidir pour 5 minutes, puis transférer les biscuits sur un plat.

Donne : 24 biscuits



Trees That Feed Foundation