



Biscuits craquants au pain d'épices

[RECETTES](#) - [COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de cassonade
- $\frac{1}{4}$ tasse de mélasse
- 1 œuf
- 2 $\frac{1}{2}$ tasses de farine
- 2 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de muscade
- 1 c. thé de gingembre
- 1 c. thé de cannelle
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucre à glacer

Préparation

1. Fouetter le beurre, la mélasse et la cassonade pendant 5 minutes.
2. Ajouter l'œuf et fouetter deux minutes.
3. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs sauf le sucre à glacer.
4. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre. Bien incorporer sans trop brasser.
5. Faire une grosse boule et la recouvrir de papier cellophane.
6. Réfrigérer pendant 2h30.
7. Préchauffer le four à 350 F.
8. Faire 24 boules.
9. Rouler les boules dans le sucre à glacer.

10. Déposer les boules sur des plaques recouvertes de papier parchemin.
11. Cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
12. Laisser refroidir. Déguster.