

**DESSERTS - COLLATIONS - RECETTES** 



NOMBRE DE PORTION: 24

TEMPS DE PRÉPARATION:

15 MIN

TEMPS DE CUISSON:

10-12 MIN

| TELLIDO | DE  | DEDOC |     |
|---------|-----|-------|-----|
| TEMES   | IJΕ | REPOS | - 1 |

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

## **Ingrédients**

- ½ tasse de beurre, fondu
- 1 /3 tasse de sucre
- 1/4 tasse de cassonade
- 1/3 tasse de mélasse Grandma
- 1 œuf
- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 ½ c. à thé de cannelle
- 1 ½ c. à thé de gingembre
- ½ c. à thé de clou de girofle
- ¼ c. à thé de sel
- Sucre pour l'enrobage des biscuits à la fin

## **Préparation**

- 1. Préchauffer le four à 375 °F.
- 2. Mélanger le beurre fondu au sucre et à la cassonade.
- 3. Ajouter la mélasse et l'œuf et mélanger.
- 4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle et le sel.
- 5. Incorporer le mélange d'ingrédients secs avec le mélange de liquide.

- 6. Former des boules d'environ une c. à table. Rouler les boules dans le sucre.
- 7. Déposer les boules sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier parchemin en laissant un espace d'environ 2 pouces entre chacune d'entre elles.
- 8. Cuire de 10 à 12 minutes sur la grille du centre. Laisser refroidir sur une grille.