Biscuits au pain d’épice

Bonjour,

Noël s’est glissé doucement dans nos maisons et pour l’occasion, aujourd’hui je vous propose des petits biscuits au pain d’épice.

Une recette facile à préparer pour le plus grand bonheur des petits et des grands !

Rien de tel que des douceurs et friandises maison pour un Noël à l’allure feutrée.

En préparant cette petite gourmandise, les odeurs de gingembre et de cannelle embaument la maison tel un parfum subtil, délicat et gourmand !

Un goût exquis et une saveur subtile pour des biscuits si simple à préparer ! (recette de mon magazine mine d’or)

**Pour 25 à 36 biscuits environ (selon la taille des emportes pièces)**

80 ml de mélasse

75 g de cassonade

1 ½ c.à.s de cannelle

2 c.à.s de gingembre en poudre

½ c.à.thé de sel

½ c.à.s de bicarbonate de soude

100 g de beurre mou

1 œuf

325 g de farine

**Pour le glaçage royal**

1 blanc d’œuf

180 g de sucre glace

Quelques gouttes de jus de citron

Colorant alimentaire (facultatif)

Dans un saladier, mélangez la mélasse, la cassonade, la cannelle, le gingembre en poudre et le sel. Cuire la préparation au bain-marie (sur feu moyen) 4 à 5 minutes environ, jusqu’à ce que le sucre soit dissous.

Retirez du feu et ajoutez le bicarbonate de soude.

Mélangez et laissez tiédir.

Dans un autre saladier, battre le beurre mou en crème.

Incorporez le sucre épicé, mélangez et ajoutez l’œuf puis mélangez de nouveau.

Incorporez la farine en 3 fois en battant bien les 2 premières fois entre chaque addition.

Pour la 3ème adition, mélangez à l’aide d’une spatule jusqu’à total incorporation.

Formez un gros boudin, divisez-le en deux.

Formez de petits disques de pâte puis emballez-les dans un film alimentaire.

Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure (maximum 2 heures, pas plus).

Préchauffez le four à 175°C.

Sur un plan de travail fariné, abaissez le premier disque (0,5cm d’épaisseur environ). Puis faites de même pour le second.

A l’aide d’emportes pièces, y tailler les biscuits..

Disposez-les sur une plaque à pâtisserie non beurrée ou sur une Slipat.

Enfournez et laissez cuire 10 minutes (12 maximum). Sortir la plaque du four et déposez les biscuits sur une grille.

Laissez refroidir complètement avant de les décorer au glaçage royal.

Pour le glaçage royal, dans un saladier, battre le blanc d’œuf, le sucre glace et le jus de citron jusqu’à ce que la préparation soit lisse et homogène.

Vous pouvez l’utiliser tel quel ou vous pouvez le colorer.

Pour cela, divisez la préparation et y mettre différentes couleurs. 1 goutte à la fois.

Couvrez la portion que ne vous utilisez pas immédiatement et mettez-la au réfrigérateur.

Ramenez à température ambiante avant de la réutiliser.

A bientôt pour une nouvelle balade gourmande.