

# Biscuits à la mélasse et aux épices



## Ingrédients :

- 450g de farine
- 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium (en pharmacie)
- 1 grosse pincée de sel
- 2 cuillères à café de mélange d'épices " Spéculoos" ( cannelle, girofle, cardamome, citron) de chez "Epicez moi ça"
- 180g de beurre
- 250g de sucre de canne
- 3 cuillères à soupe de mélasse de canne à sucre ( en magasin bio)
- 2 petits oeufs
- 1/2 tasse de sucre de canne pour l'enrobage

## Préparation:

- Mélanger tous les ingrédients secs dans saladier: farine, bicarbonate, épices et sel.
- Travailler le beurre en pommade avec le sucre puis incorporer les oeufs et la mélasse en battant le mélange au fouet.
- Incorporer progressivement le mélange de poudres à l'aide d'une cuillère en bois. Vous obtiendrez une pâte molle. Couvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure.
- Former des petites boules de pâte de la taille d'une balle de ping-pong puis les rouler complètement dans le sucre. Les déposer sur une feuille de cuisson en les espaçant suffisamment puis les aplatir avec la paume de la main (épaisseur d'un bon 1/2 cm).
- Cuire les biscuits 15-16 minutes à four préchauffé à 180°C.

