**Gingerbread Christmas Cookies**

**(biscuits en pain d'épice de Noël)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| http://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gif |

|  |
| --- |
| [+ Ajouter un commentaire](http://www.marmiton.org/recettes/recette_gingerbread-christmas-cookies-biscuits-en-pain-d-epice-de-noel_65231.aspx#commentaire) |

 |



**Ingrédients (pour 40 biscuits) :**

- 500 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillère à café de [gingembre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gingembre-chaud-devant_1.aspx) en poudre
- 2 cuillère à café de [cannelle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cannelle_1.aspx) en poudre
- 1 cuillère à café de noix de [muscade](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_muscade_1.aspx) râpée
- 1 cuillère à café de [clou de girofle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_clou-de-girofle_1.aspx) moulus
- 200 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 100 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) en poudre
- 100 g de cassonade
- 250 g de miel ou sirop d'érable
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) battus

**Préparation de la recette :**

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mélanger la farine, la levure, [le sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-sel_1.aspx), le gingembre en poudre, la cannelle en poudre, la noix de muscade, le clou de girofle.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Laisser tiédir.

Rajouter le sucre en poudre, le miel ou sirop d’érable et les oeufs battus. Bien mélanger.

Ajouter le mélange sec peu à peu (farine + épices...) et mélanger.

Mettre le mélange sur une surface bien farinée. Pétrir à la main.

(Ajouter un peu de farine si nécessaire pour obtenir une pâte qui ne colle pas aux doigts).

Sur une surface farinée, étaler la pâte sur 7 mm d’épaisseur. Découper les biscuits à l’emporte-pièce.

Cuire les biscuits sur une plaque recouverte d’une feuille de papier cuisson ( 6 à 7 minutes pour les biscuits de taille moyenne, 10 à 12 minutes pour les biscuits de grande taille).