



Biscuits aux épices

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Ingédients : 30 biscuits environ

- 600g de farine
- 110g de beurre à température ambiante
- 110g de vergeoise blonde
- 2 oeufs entiers
- 180g de miel liquide
- 2 c. à café d'épices spéciales « pain d'épices »
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire (à défaut levure chimique)

Matériel : emporte-pièces aux formes diverses, plaque à four pour les biscuits, grille de refroidissement, stylos pour décoration.

PREPARATION

1 – Au robot, fouetter le beurre avec la vergeoise jusqu'à obtenir un mélange crémeux et clair.

2 – Ajouter les 2 oeufs préalablement battus ensemble. Continuer à fouetter.

3 – Mélanger la farine avec le bicarbonate et les épices. Puis ajouter ce mélange progressivement à la préparation précédente. Ajouter le miel. On obtient une pâte homogène. Mettre au frais pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 160°C chaleur tournante.

4 – Diviser la pâte à 4. Abaisser chaque quart sur une épaisseur de 5 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé et découper les biscuits avec des emporte-pièces. Les déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

CUISSON : Mettre au four à 160°C chaleur tournante pour 10 à 12 mn. Les biscuits vont un peu gonfler. Dès la sortie du four, les déposer sur une grille de refroidissement.

Décoration : Une fois refroidi, procéder à la décoration des biscuits avec des stylos de glaçage multicolores à séchage immédiat.



Conseils Jardin-des-gourmands.com :

Ces biscuits aux épices se conservent dans une boîte en fer pendant 2 semaines. Profitez-en pour les préparer à l'avance !