

Gâteaux en pain d'épice

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

350 grammes de farine

170 grammes de cassonade

2 cuillères à café d'épices à pain d'épice

4 cuillères à café de levure

100 g de beurre mou

1 œuf

100 grammes de miel

RECETTE

- 1) Préchauffer le four à 160° C .
- 2) Mélanger la farine, la cassonade, la levure et les épices.
- 3) Ajouter le beurre pour que le mélange devienne sableux.
- 4) Incorporer l'œuf et le miel jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- 5) Étaler la pâte avec un rouleau sur une surface farinée.
- 6) Confectionner les gâteaux à l'emporte-pièce.
- 7) Déposer les gâteaux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 8) Faire cuire 7 à 10 minutes environ.

Laisser refroidir et déguster.