



## Biscuits au gingembre

### Ingrédients :

- 240g de farine à levure incorporée
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 120g de beurre en morceaux
- 2 bonnes cuillères à soupe de golden syrup
- 120g de sucre

Préchauffer le four à 190°.

Mélanger dans un bol la farine, le bicarbonate, le gingembre et le beurre jusqu'à une consistance sableuse. Faire chauffer le Golden Syrup et l'ajouter au mélange, ainsi que le sucre. Puis rassembler la pâte en boule avec les doigts.

Faire des noix de pâtes et les poser sur une plaque qui va au four ou sur du papier sulfurisé. Appuyer avec une fourchette sur le dessus des noix pour les aplatir un peu.

Mettre au four pour 10mn, (il m'en a fallu 13). Laisser refroidir sur une grille.