



Sablés au gingembre ou Pepparkakor

Ingrédients :

- 1,2 dl de sirap (ou sirop de sucre, j'utilise du Golden Syrup)
- 4 cuillères à soupe de sucre blanc
- 2 dl de cassonade
- 1,5 cuillères à soupe de cannelle
- 1,5 cuillères à soupe gingembre
- ½ cuillères à café de clous de girofle
- 1,5 dl d'eau
- 200 gr de beurre coupé en morceaux
- 11 dl de farine
- 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude

Mélanger dans une casserole, les sucres, le sirop de sucre, les épices et l'eau. Mélanger jusqu'à ébullition. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Enlever du feu et continuer à mélanger pour que le beurre fonde. Verser le mélange dans un bol.

D'autre part mélanger la farine et le bicarbonate et verser sur le liquide chaud. Mélanger jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Mettre la pâte au frigo dans le bol couvert ou dans du papier aluminium pendant la nuit. (Ou plus si nécessaire).

Prendre la quantité de pâte nécessaire (le reste pourra être fait une autre fois). La laisser à température ambiante pendant une demi heure environ.

Chauffer le four à 190°.

Etaler la pâte avec votre rouleau sur une surface légèrement farinée. Plus la pâte sera fine, plus les biscuits seront croustillant (essayez d'expliquer ça aux enfants !!!). Utiliser des formes pour découper la pâte.



(ma petite collection de formes)

Et les mettre sur une plaque allant au four.

Les laisser environ 10mn au four, puis les laisser refroidir.



(1ère fournée)

Ils peuvent se garder plusieurs semaines dans des boîtes en fer.