

BY CHOUKS

FICHE RECETTE N°001

PEPPERKAKE



QUANTITÉ

30 biscuits

PRÉPARATION

20 min

REPOS

30 min

CUISSON

10 min

INGRÉDIENTS

340 g de farine

2 cas d'épices à pain d'épices

1 cac de levure chimique

5 cas de miel

180 g de sucre roux

120 g de beurre

1 oeuf

PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et les épices.
- Dans une casserole, versez le miel, le sucre roux et le beurre. Faites fondre le tout à feu doux pendant 10 minutes.
- Versez votre préparation dans le mélange de produits secs. Ajoutez l'oeuf et pétrissez. Mettez au frais pendant 30 minutes.
- Etalez votre pâte sur la planche préalablement farinée, aplatissez avec votre rouleau. Faites des formes avec vos emportes-pièces.
- Placez vos formes sur la plaque du four et cuisez 10 minutes à 180°C. Laissez les refroidir avant de les manipuler. Vos biscuits sont prêts !

BON APPÉTIT !