

BY CHOUKS

FICHE RECETTE N°001

PEPPERKAKE



QUANTITÉ
30 biscuits

PRÉPARATION
20 min

REPOS
30 min

CUISSON
10 min

INGRÉDIENTS

340 g de farine

5 cas de miel

2 cas d'épices à pain d'épices

180 g de sucre roux

1 cac de levure chimique

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 !