

BISCUITS AU MIEL ESTAMPÉS



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ces biscuits sucrés au miel sont le complément idéal à l'heure du thé!

Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- ¾ tasse (175 ml) de cassonade dorée
- 3 c. à soupe (45 ml) de miel
- 1 œuf à la température ambiante
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé, pour rouler

Préparation

1. Au batteur à main ou sur socle, battre en crème le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance légère.

BISCUITS AU MIEL ESTAMPÉS | 2

2. Ajouter le miel, l'œuf et la vanille, et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Ajouter les ingrédients secs au mélange crémeux. Bien mélanger.
5. Rouler la pâte en boules de la taille d'une balle de golf.
6. Rouler les boules dans le sucre de façon à les enrober. Cette étape empêchera l'estampe à biscuit de coller à la pâte au moment de l'impression des motifs.
7. Positionner l'estampe à biscuit directement sur chaque biscuit, puis appuyer pour abaisser la pâte jusqu'à ce qu'elle soit visible sur les rebords. Retirer l'estampe à biscuit.
8. Placer les biscuits estampés sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin en les espaçant de quelques pouces les uns des autres.
9. Réfrigérer la plaque et les biscuits pendant au moins 30 minutes avant la cuisson.
10. Avant la cuisson, préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
11. Faire cuire de 8 à 9 minutes, en veillant à ne pas surcuire. Les biscuits sont prêts lorsque le dessous est légèrement doré.
12. Laisser refroidir cinq minutes, puis transférer sur une grille. Conserver dans un contenant hermétique.

Donne 16 gros biscuits.

Astuces

- Refroidir la pâte de 30 minutes à une heure l'empêche de trop s'étendre pendant la cuisson.
- Ne pas oublier de rouler la pâte dans le sucre! Cette étape empêche la pâte de coller sur l'estampe à biscuit. Si la pâte colle tout de même à l'estampe, saupoudrer une fine couche de farine sur la surface du tampon avant de le presser sur la pâte.