



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits « Jumbles » au pain d'épice

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de sucre
2 c. à table (30 ml) de gingembre moulu
1 c. à table (15 ml) de muscade moulue
1 c. à table (15 ml) de cannelle moulue
½ c. à thé (2 ml) de clou de girofle moulu
½ c. à table (7 ml) de sel
1 ½ c. à table (22 ml) de bicarbonate de soude
1 tasse (250 ml) de beurre ou de margarine, fondu
½ tasse (125 ml) de crème
1 tasse (250 ml) de mélasse, non-sulfurée
¾ c. à table (12 ml) d'extrait de vanille
4 tasses (1 l) de farine tout-usage, non-tamisée

Étapes

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Mélanger ensemble le sucre, le gingembre, la muscade, le clou de girofle, la cannelle, le sel et le bicarbonate de soude. Dans un autre bol, mélanger ensemble le beurre fondu, la crème, la mélasse et la vanille. Incorporer ces deux mélanges ensemble. Ensuite, ajouter la farine une tasse à la fois. La pâte devrait être assez ferme pour la manipuler sans coller aux doigts. Pétrir la pâte pour une texture plus lisse. Ajouter plus de farine au besoin pour empêcher la pâte de coller. Lorsque la pâte est lisse, former un rouleau d'un diamètre d'un quart de pouce sur une surface saupoudrée de farine. Ensuite, couper le rouleau en biscuits et former des nœuds si désiré. Les faire cuire sur une plaque graissée pendant environ 6 à 10 minutes. S'assurer qu'ils ne soit pas trop cuits et les laisser refroidir pendant quelques minutes avant de les retirer de la plaque. Les biscuits sont prêts lorsqu'ils reprennent leur forme après les avoir touché.

Adapté de « Let's Burn Something: Washington Co. Regiment's Premier Cooksite »