



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



Biscuits moelleux au gingembre

Croquants sur les bords, moelleux au centre et pleins d'épices – ces biscuits au gingembre sont la douceur réconfortante par excellence pour une froide journée d'hiver !

Temps total : 25 minutes

Rendement : environ 28 biscuits

Ingrédients

2 ¼ tasses (340 g) de farine tout usage
1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
2 c. à thé (10 mL) de gingembre moulu
1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
½ c. à thé (2,5 mL) de clous de girofle moulus
¼ c. à thé (1 mL) de sel
½ tasse (125 mL) de beurre, ramolli
½ tasse (100 g) de sucre granulé
½ tasse (100 g) de sucre brun foncé
1 œuf
¼ tasse (60 mL) de mélasse



Pour enrober :

¼ tasse (60 mL) de sucre granulé

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou d'un tapis en silicone.
2. Dans un bol moyen, fouetter la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle, les clous de girofle et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol séparé, battre le beurre et les sucres à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux.
4. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à obtenir un mélange lisse.
5. Ajouter la mélasse et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.

6. Ajouter progressivement les ingrédients secs au mélange de beurre.
7. Façonner la pâte en boules de la taille d'une noix et les rouler dans les $\frac{1}{4}$ tasse de sucre.
8. Placer les biscuits sur la plaque de cuisson en les espaçant d'environ 5 cm. Faire cuire au four pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient dorés.
9. Laisser refroidir avant de transférer sur une grille.
10. Ces biscuits se conservent bien à température ambiante dans un contenant hermétique pendant 5 jours. Ils peuvent également être congelés pendant un mois.

Texte alternatif : Une pile de six biscuits au gingembre dorés sur un morceau de papier parchemin, avec une grille de refroidissement contenant d'autres biscuits en arrière-plan.