

MES « GINGERMAN BREAD » DE NOËL

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 20-25 BISCUITS / PRÉPARATION 45 MIN (HORS DÉCORATION) / CUISSON 10 MIN.



Ingédients

100g de beurre / 115g de sucre / 100g de mélasse (en magasins bio) / 1 jaune d'œuf battu / 250g de farine / 1 cuillère à thé de : sel, bicarbonate, levure chimique, cannelle, muscade, clou de girofle et de gingembre en poudre.

Pour le glaçage royal

- 1 blanc d'œuf / 300g de sucre glace / 1 demi cuillère à café de jus de citron

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

1. DANS UN SALADIER, MÉLANGER LE BEURRE EN POMMADE ET LE SUCRE JUSQU'À AVOIR UNE CONSISTANCE LISSE. AJOUTER LE JAUNE D'ŒUF BATTU ET LA MÉLASSE.
2. MÉLANGER LA FARINE, LE SEL, LA LEVURE, LE BICARBONATE DE SOUDE, LA CANNELLE, CLOU DE GIROFLE, LE GINGEMBRE ET LA MUSCADE.
3. INCORPORER AU MÉLANGE DE MÉLASSE POUR OBTENIR UNE CONSISTANCE LISSE.
4. COUVRIR ET METTRE AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT AU MOINS 1/2 HEURE.
5. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 175°C. SUR UNE SURFACE LÉGÈREMENT FARINÉE, ÉTALER LA PÂTE SUR 5MM D'ÉPAISSEUR. UTILISER DES « EMPORTE-PIÈCES » EN FORME DE BONHOMME OU D'AUTRES FORMES POUR DÉCOUPER VOS GÂTEAUX DANS LA PÂTE.



6. METTRE LES BISCUITS SUR LES PLAQUES DE FOUR, RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ. CUIRE AU FOUR PENDANT 8 À 10 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LES BISCUITS SOIENT JUSTE DORÉS. À LA SORTIE DU FOUR, BIEN LAISSER REFROIDIR AVANT DE DESSINER LES CONTOURS AU GLAÇAGE, À L'AIDE D'UNE POCHÉ À DOUILLE.

POUR LE GLAÇAGE ROYAL :

VERSER LES BLANCS D'ŒUFS ET LE SUCRE GLACE DANS UN BOL ET BATTRE À VITESSE LENTE 2-3 MINUTES PUIS À VITESSE MOYENNE PENDANT 5-6 MINUTES JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT BRILLANT ET FERME (VOUS DEVEZ POUVOIR FORMER DES PICCS QUAND VOUS PRENEZ UNE CUILLÈRE DU MÉLANGE). POUR VÉRIFIER QU'ON A ATTEINT CETTE BONNE TEXTURE, UN TRAIT TRACÉ À LA SURFACE DU GLAÇAGE DOIT METTRE ENVIRON 12 SECONDES POUR DISPARAITRE DE LA SURFACE.

♡ SI VOUS VOULEZ ACCROCHER BONSHOMMES AU SAPIN, FAIRE UN TROU DANS LE GÂTEAU AVANT CUISSON, À L'AIDE D'UNE PAILLE !