

Biscuits pain d'épices de Noël

Pour 48 biscuits (environ)

***Se congèlent**

- 1 tasse de beurre non salé à température pièce
- 1 tasse de sucre blanc
- 1 gros oeuf
- 1 tasse de mélasse de fantaisie
- 2 c. à table de vinaigre blanc
- 5 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à thé de clou de girofle moulu

Glace royal:

- 2 blancs d'oeuf
- 3 tasses de sucre à glacer
- Eau froide (au besoin)
- Colorant alimentaire en gel (facultatif)
- Bonbons en sucre pour décorer

Biscuits:

Battre le beurre en crème en ajoutant le sucre graduellement, environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Ajouter l'oeuf, la mélasse et le vinaigre et bien mélanger.

Ajouter la farine graduellement et bien mélanger à la cuillère en bois entre chaque addition. Ajouter les reste des ingrédients et bien mélanger. Former une boule de pâte et la diviser en 2. Envelopper les 2 boules dans une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 350 F.

Déposer du papier parchemin ou un tapis de silicone sur une grande plaque de cuisson. Travailler à 2 plaques pour enfourner le plus de biscuits possible.

Sur une surface de travail farinée, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étendre la pâte pour obtenir 1/4 po d'épaisseur. À l'aide d'emporte-pièces de formes variées, tailler la pâte et la mettre sur la plaque. Utiliser les retailles pour façonner le maximum de biscuits possible. Mettre au four et cuire pendant environ 9-10 minutes ou jusqu'à légère coloration. Éviter de trop cuire.

Déposer les biscuits sur une grille pour les refroidir complètement avant de décorer.

Glace royale:

Dans un grand bol, fouetter doucement les blancs d'oeuf et le sucre à glacer, jusqu'à l'obtention de pic mou. Ajouter le colorant, si désiré et fouetter à nouveau. Si la glace est trop épaisse, ajouter un petit peu d'eau, quelques gouttes à la fois et fouetter à nouveau.

Mettre la glace royale dans des crayons à glacer ou dans des bouteilles en plastique et décorer les biscuits selon votre imagination :)

Bien laisser figer la glace avant de réfrigérer ou de congeler les biscuits.

(Source: Kat - Douceurs au palais)