

## BISCUIT PAIN D'ÉPICES



- 1 tasse de mélasse
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à table de cannelle
- 1 c. à table de gingembre moulu
- 1 c. à thé de clou de girofle moulu
- 3/4 de c. à table de bicarbonate de soude
- 1 tasse de beurre
- 2 oeufs
- 4 1/2 tasses de farine

-Dans un bain-marie, faire dissoudre la mélasse, la cassonade, le sucre et les épices, à feu moyen, environ 20 minutes. Retirer du feu, ajouter le bicarbonate de soude et laisser reposer 10 minutes. Dans un bol, battre le beurre en crème et incorporer le premier mélange. Ajouter les oeufs et battre entre chaque addition. Tout en mélangeant avec une cuillère de bois, ajouter la farine, une tasse à la fois. Séparer la préparation en deux et mettre au réfrigérateur 2 heures.

-Préchauffer le four à 350°F. Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte et découper à l'aide d'emporte-pièce. Cuire, dans la partie supérieure du four, sur une plaque couverte de papier parchemin ou sur un tapis en silicone entre 10 et 15 minutes, tout dépendant de l'épaisseur de vos biscuits. **\*\*J'ai fais cuire entre 8 et 10 minutes.\*\***

### **Glaçage royal:**

- 200 gr de sucre à glacer
- 1 blanc d'oeuf
- 1 jus d'1/2 citron
- Une poche à douille

Bien mélanger les ingrédients, verser dans la poche à douille et décorer vos biscuits.

Publier par: **Le coin recettes de Jos**