

Biscuits à la mélasse et aux pommes (Le palais gourmand)

Donne environ une trentaine de biscuits.

1/2 tasse de graisse végétale (**mis du beurre**)

1/2 tasse de sucre

1 œuf

1/2 tasse de mélasse

2 1/4 tasses de farine

2 c. à thé de bicarbonate de soude

1 c. à thé de gingembre moulu

1 c. à thé de cannelle moulue

1/4 c. à thé de sel

1/2 tasse d'eau

1 pomme évidée, pelée et coupée en dés

Une poignée de canneberges séchées (**mon ajout personnel**)

Préchauffé le four à 375° f. Tapisser des plaques à biscuit de papier parchemin et réserver. Dans un bol avec un batteur électrique, battre la graisse et le sucre jusqu'à ce que la préparation soit légère. Ajouter l'œuf et la mélasse et bien mélanger. Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate, le sel, la cannelle et le gingembre. Ajouter les ingrédients secs à la préparation à l'œuf en trois fois, en alternant avec l'eau. Ajouter les pommes et mélanger. Laisser tomber la pâte 1 c. à table à la fois sur la plaque, laisser un espace de 1 pouce entre chaque biscuit et cuire sur la grille du haut 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soit bien dorés mais légèrement mous.