

Recette bonhomme de pain d'épices

Ingrédients :

- 145 g de beurre ramolli, à température ambiante
- 150 g de sucre brun clair ou foncé
- 200 g de mélasse non sulfurée
- 1 gros œuf, à température ambiante
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille pure
- 437 g de farine pour tout usage
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de gingembre moulu (oui, 1 cuillère à soupe complète!)
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de Piment de la Jamaïque (mélange des 4 épices)
- 1/2 cuillère à café de clou girofle moulu

Facultatif : Glaçage royal

Instructions :

- Dans un grand bol, battez le beurre pendant 1 minute à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il devienne complètement lisse et crémeux. Ajoutez la cassonade et la mélasse, battez à vitesse moyenne à élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ensuite, incorporez l'œuf et la vanille puis battez encore 2 minutes à haute vitesse. Récupérez avec la spatule le mélange sur les bords et le fond du bol au besoin. Le beurre peut se séparer et c'est normal.
 - Dans un autre bol, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel, le gingembre, la cannelle, le mélange des 4 épices et le clou de girofle. À basse vitesse, incorporez lentement les ingrédients liquides. La pâte à biscuits sera assez épaisse et légèrement collante. Divisez la pâte en deux et placez-la sur un grand morceau de film plastique. Enveloppez chaque morceau fermement et tapotez pour créer une forme de disque comme indiqué sur la photo ci-dessous. Mettez au frigo pendant au moins 3 heures (même jusqu'à 3 jours). Le refroidissement est obligatoire pour cette pâte à biscuits. L'idéal, c'est de laisser dans le frigo toute la nuit.
- Préchauffez le four à 177 ° C . Tapissez 2 à 3 grandes plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou de tapis à pâtisserie en silicone. (Toujours recommandé pour les biscuits.) Mettez de côté.



- Retirez 1 disque de pâte à biscuits du réfrigérateur. Farinez généreusement le plan de travail, ainsi que vos mains et le rouleau à pâtisserie. Farinez continuellement la surface au besoin, cette pâte peut être collante. Étalez le disque jusqu'à ce qu'il atteigne ½ cm d'épaisseur. Coupez avec les emporte-pièces. Placez les formes à 3 cm d'intervalle sur les plaques à pâtisserie préparées. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
- Enfourez les biscuits pendant environ 9-10 minutes. Le temps de cuisson varie légèrement selon la taille de vos biscuits.
- Laissez les biscuits refroidir pendant 5 minutes sur la plaque à biscuits. Transférez sur la grille de refroidissement pour refroidir complètement. Décorez comme vous le souhaitez avec le glaçage royal de plusieurs couleurs de votre choix.

DOCUMENT
CREATED
WITH



PDF
COMBINER

PDF Combiner is a free application that you can use to combine multiple PDF documents into one.

Three simple steps are needed to merge several PDF documents. First, we must add files to the program. This can be done using the Add files button or by dragging files to the list via the Drag and Drop mechanism. Then you need to adjust the order of files if list order is not suitable. The last step is joining files. To do this, click button Combine PDFs.

Main features:

secure PDF merging - everything is done on your computer and documents are not sent anywhere

simplicity - you need to follow three steps to merge documents

possibility to rearrange document - change the order of merged documents and page selection

reliability - application is not modifying a content of merged documents.

Visit the homepage to download the application:

www.jankowskimichal.pl/pdf-combiner