



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits moelleux au gingembre

Ingrédients

2 ¼ tasses (560 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
2 c. à thé (10 ml) de gingembre moulu
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
½ c. à thé (2,5 ml) de clou de girofle moulu
¼ c. à thé (1 ml) de sel
¾ tasse (175 ml) de beurre, ramolli
1 tasse (250 ml) de sucre blanc
1 œuf
1 c. à table (15 ml) d'eau (ou de jus d'orange)
¼ tasse (60 ml) de mélasse
2 c. à table (15 ml) de sucre blanc

Étapes

Préchauffer le four à 350°F (175°C). Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin ou graisser une plaque à biscuits. Dans un grand bol, battre le beurre et une tasse de sucre blanc jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter l'eau (ou le jus d'orange) et la mélasse.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre moulu, la cannelle moulue, le clou de girofle et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre.

Façonner des boules de la grosseur d'une noix et les rouler dans les 2 cuillères à table de sucre blanc. Mettre les boules sur la plaque à biscuits et les écraser un peu avec une fourchette. Cuire au four environ 8 à 10 minutes. Laisser refroidir et déposer ensuite les biscuits sur des grilles.

Donne 24 biscuits.