



## Biscuits au gingembre

---

Ces biscuits sont bien aimés dans notre maison, alors je fais toujours une double recette.

### Ingrédients

- ✓ 1/3 tasse de shortening végétal
- ✓ 1/3 tasse de beurre
- ✓ 1 tasse de cassonade
- ✓ 1 œuf
- ✓ 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- ✓ 1/4 tasse de mélasse
- ✓ 1/2 c. à thé de sel
- ✓ 1/2 c. à thé de clou de girofle
- ✓ 1 c. à thé de cannelle
- ✓ 2 c. à thé de gingembre
- ✓ 2 tasses de farine
- ✓ sucre blanc



### Préparation

1. Dans un bol, mélanger le shortening, le beurre et la cassonade et battre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'œuf, le bicarbonate de soude et la mélasse et bien mélanger. Dans un autre bol, tamiser la farine et les épices et ajouter au premier mélange. Bien mélanger.
  
2. Former des boules avec 1c. à table de pâte et les enrouler dans le sucre blanc. Laisser tomber la pâte sur des plaques à biscuits. Cuire sur la grille supérieure du four préchauffé à 350F de 7 à 10 minutes (ne pas trop cuire). Laisser refroidir les biscuits quelques minutes avant de les transférer sur les grilles et laisser refroidir complètement.

