



BISCUITS DE PAIN D'ÉPICES

TEMPS: 25 MINUTES
RENDEMENT: 24 BISCUITS

TU AURAS BESOIN DE



1 TASSE
beurre



2/3 TASSE
cassonade



2 TBSP
lait



6 TBSP
mélasse



2 TSP
extrait de vanille



2 2/3 TASSES
farine



1 1/2 TSP
poudre à pâte



2 1/2 TSP
gingembre moulu



1 1/2 TSP
cannelle



1/2 TSP
sel

OUTILS



four



mitaines
de four



cuillère



rouleau
à pâte



2 bols



papier
parchemin



plaque de
cuisson



emporte-
pièce

ÉTAPES



beurre



cassonade



lait



mélasse

1



extrait de
vanille



dans



bol #1

2

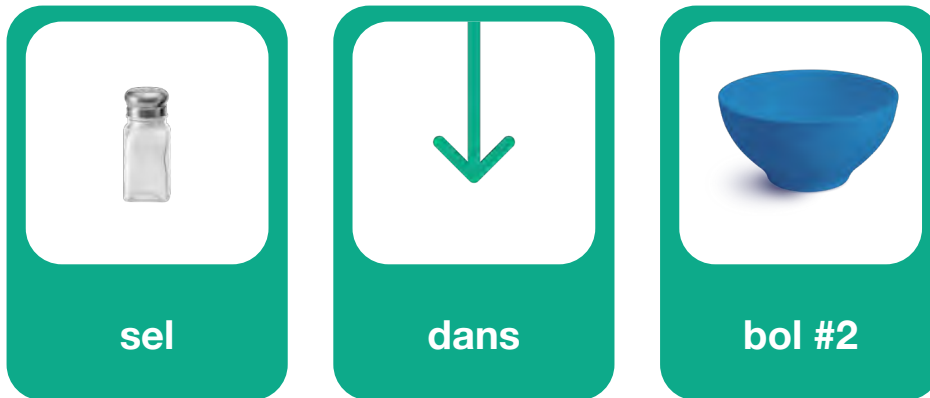


mélange
bol #1

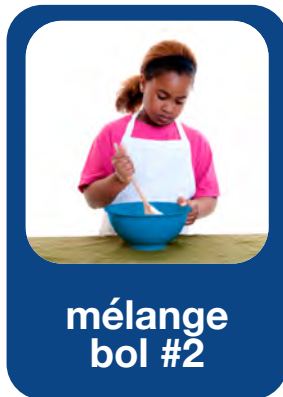
ÉTAPES



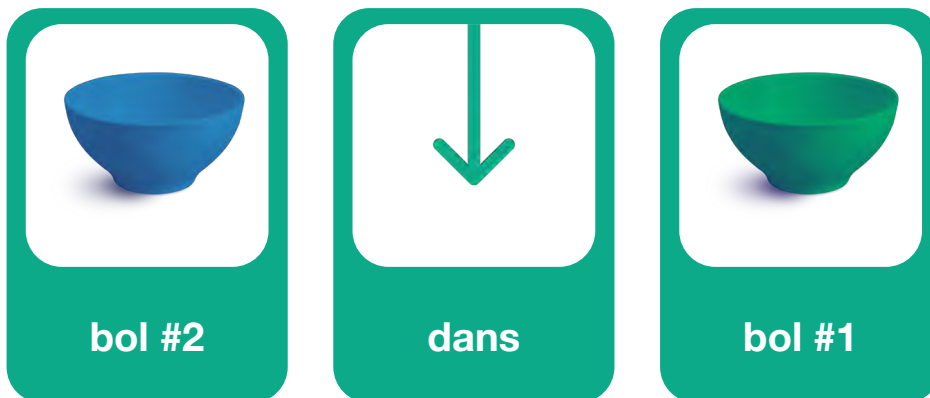
3



4



5



ÉTAPES

6



mélange
bol #1

7



se laver
les mains

8



placer



pâte



entre



papers
parchemin

9



rouler pour
aplatir



pâte



avec
rouleau
à pâte

STEPS

10



coupe



pâte



avec
emporte-
pièce

11



saupoudrer



cassonade



sur



biscuits

12



papier
parchemin



sur



plaque de
cuisson

13



biscuits



sur



plaque de
cuisson

ÉTAPES

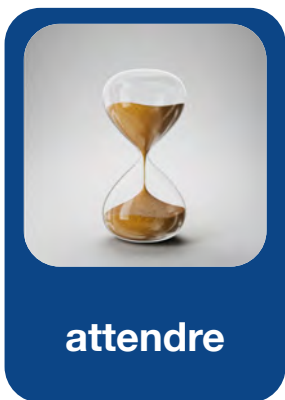
14



15



16



17



ÉTAPES

18



laissez
refroidir



biscuits



5 min

19



Il est temps de manger !