

Personnages en pain d'épices

2 1/2 tasses de farine

2 cuillères à thé de cannelle

2 cuillères à thé de gingembre moulu

1 cuillère à thé de muscade

1/4 de cuillère à thé de bicarbonate de soude

1/2 tasse de beurre à température ambiante

1/2 tasse de cassonade tassée

1/3 tasse de mélasse

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1 œuf



salé ou non.



1

Dans un bol, mélanger la farine, la cannelle, le gingembre, la muscade et le bicarbonate de soude.

2

Dans un autre bol, mélanger au batteur électrique le beurre et la cassonade environ une minute, jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la mélasse, la vanille et l'œuf au mélange et battre encore deux minutes.

3

Ajouter graduellement le mélange d'épices tout en brassant. Vers la fin, utiliser une cuillère pour brasser à la main.

4

Séparer la pâte en deux boules aplaties, les emballer de pellicule plastique et réfrigérer au moins deux heures.

5

Sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser avec un rouleau à pâte sur une surface propre et farinée. L'épaisseur devrait être autour de 5 mm. Prendre des emporte-pièces pour faire de belles formes. Faire la même chose avec la seconde boule.

6

Déposer sur des plaques tapissées de papier parchemin et cuire au four préchauffé à 350° pendant environ 10 minutes.

