

## **Biscuit au gingembre frais – Fêtes Gourmandes 2021**

**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson :** 8 à 10 minutes

Nombre de portion : 12

45 ml (3 c. à soupe) de gingembre frais haché finement

65 ml (1/4 tasse) d'huile végétale

2 oeufs

250 ml (1 tasse) de cassonade

65 ml (1/4 tasse) de mélasse

625 ml (2 ½ tasses) de farine non blanchie

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium

3 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de sel

5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue

5 ml (1 c. à thé) de clou moulu

Préchauffer le four à 190 C (375 F).

Infuser l'huile et le gingembre (chauffer l'huile sans bouillir avec le gingembre 10 à 15 minutes.

Passer au tamis).

Dans le bol du malaxeur, fouetter les œufs et la cassonade. Ajouter la mélasse, l'huile de gingembre. Battre 1 minute.

Ajouter d'un coup tous les ingrédients secs. Mélanger sans trop.

Former des boules et les aplatir.

Sur une plaque à biscuit, mettre du papier parchemin. Disposer les biscuits sur la plaque.

Cuire au four 8 à 9 minutes.

Laisser refroidir. Déguster, décorer...craquer pour ce biscuit savoureux.