

Sablés aux épices pain d'épice!

Pour une trentaine de biscuits :

- ✕ 350 gr de farine
- ✕ 4 cuillères à café (10 g) de levure
- ✕ 170 gr de cassonade
- ✕ 2 cuillères à café d'épices (mélange pour pain d'épices)
- ✕ 100 gr de beurre mou
- ✕ 1 œuf
- ✕ 100 gr de miel liquide doux



Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger les ingrédients secs.

Ajouter le beurre et mélanger pour que le mélange devienne sableux.

Incorporer l'œuf et le miel et travailler jusqu'à ce que la pâte forme une boule (si la pâte est trop collante, pas de panique ! L'étape suivante vous aidera).

Étaler la pâte avec un rouleau sur une planche farinée.

Confectionner les sablés à l'aide d'un emporte-pièce ou à la main en vous inspirant d'un dessin.

Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou beurrée.

Faire cuire pendant 7 à 10 minutes environ, les biscuits doivent commencer à dorer.

Laisser refroidir sur la plaque pendant quelques minutes.