

Biscuits au goût de pain d'épices

Mélanger :

- * 90 g de **beurre** fondu
- * 100 g de sucre (ou de sucre glace pour davantage de fondant ou encore un mélange des deux)
- * 1 **œuf**
- * 200 g de **farine**
- * 1 demi-sachet de **levure chimique**
- * 1 pincée de **sel**
- * 1 demi-cuillère à café à peine remplie de **cardamone** en poudre
- * 1 demi-cuillère à café de noix de **muscade** en poudre
- * 1 demi-cuillère à café bien remplie de **cannelle** en poudre
- * 1 demi-cuillère à café à peine remplie de **gingembre** en poudre, voire un quart de cuillère
- * Un tout petit peu de **clou de girofle** en poudre, mais vraiment très peu, la moitié d'un quart de petite cuillère à peine ou une pincée (un centimètre plat au bout d'un couteau rond). Quand il y a un peu trop de girofle, on ne sent que ça.

Pour obtenir des biscuits en forme de cookies, former des boules de 3 centimètres de diamètre (25 g) et les poser sur un papier cuisson sur une lèchefrite. Laisser 4 centimètres entre chaque boule.

Cuire à 210 degrés pendant 11 minutes 30, pas plus, même si les cookies sont mous en sortant du four ; ils durcissent ensuite.

On peut aussi les découper à l'emporte-pièce. Dans ce cas, il faut étaler la pâte et la placer au froid pendant une heure.

Après avoir formé les biscuits, les remettre un quart d'heure au froid, le temps que le four préchauffe. Cela permet d'éviter que les biscuits se déforment à la cuisson et d'obtenir des dessins plus nets sur les biscuits.

Pour une épaisseur de 7 à 8 mm, les cuire 15 minutes à 160 degrés.

Pour une épaisseur de 4 à 5 mm, les cuire 13 minutes à 180 degrés.

Pour une épaisseur de 3 mm, les cuire 12 minutes à 180 degrés.