

Snikerdoodles au pain d'épices

Commencer par mélanger les ingrédients secs, sauf les sucres :

- * 400 g de **farine** T45
 - * 3 g de **sel** (1 demi-cuillère à café)
 - * 4 g de **bicarbonate de sodium** (ou 1 cuillère à café rase), ingrédient que l'on achète au rayon du sel, dans les grandes surfaces
 - * 7 g de **crème de tartre** (ou 2 cuillères à café rases).
- C'est une poudre levante qui donne un petit goût acide, peu utilisée en France. J'en ai trouvé à Cultura. Il paraît qu'on peut la remplacer par une cuillère à café de vinaigre blanc ou de jus de citron et un peu de levure
- * 1 cuillère à café à peine remplie de **cardamome** en poudre
 - * 1 cuillère à café à peine remplie de **gingembre** en poudre
 - * 1 cuillère à café de noix de **muscade** en poudre
 - * 1/4 de cuillère à café de **clou de girofle** en poudre.

Dans un autre récipient, mélanger vigoureusement les ingrédients humides et les sucres :

- * 225 g de **beurre** fondu au four à micro-ondes
- * 70 g de **miel**
- * 80 g de **sucres brun complet** (appelé muscovado, rapadura ou autrement) que l'on trouve dans les rayons bio des hypermarchés
- * 7 gouttes d'**huile essentielle de citron**
- * 7 gouttes d'**huile essentielle d'orange**
- * 2 **œufs** à température ambiante ou passés, chacun leur tour, 10 secondes au four à micro-ondes.

Les ajouter à la fin pour éviter qu'ils ne coagulent dans le beurre encore trop chaud.

Prévoir aussi 40 g de **sucres** et 5 g de **cannelle** pour rouler les boules de pâtes avant de les enfourner.

Attention, la cannelle doit être autour du snikerdoodle et non pas dedans, car il y a une "incompatibilité" avec la crème de tartre, ce qui modifierait le goût et la texture.

Après avoir mélangé les ingrédients secs et humides séparément, les réunir jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Couvrir et faire reposer la pâte au frigo pendant une heure.

Former des boules de 30 g (4 cm de diamètre).

Rouler chaque boule dans le mélange sucre-cannelle.

Remuer régulièrement le mélange, car la cannelle, plus fine que le sucre, a tendance à tomber au fond du récipient.

Cuire à 180 degrés à chaleur tournante (ou 200 degrés sans la chaleur tournante) pendant 8 minutes.

Lorsque les biscuits sortent du four, ils sont mous, mais il ne faut pas prolonger la cuisson si on veut qu'ils soient tendres.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et durcissent un peu pour les déplacer.