

Biscuits au pain d'épice

*5 à 5½ t. (1250 à 1375 ml) de farine tout usage
*1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
*1 c. à thé (5 ml) de sel
*2 c. à thé (10 ml) de gingembre
*2 c. à thé (10 ml) de cannelle
*1 c. à thé (5 ml) de muscade

*1 c. à thé (5 ml) de clou de girofle
*1 t. (250 ml) de shortening
*1 t. (250 ml) de sucre
*1¼ t. (300 ml) mélasse
*2 oeufs battus

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Mélanger parfaitement la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les épices. Faire fondre le shortening dans une grande casserole et le laisser refroidir un peu. Y ajouter le sucre, la mélasse et les oeufs; Bien brasser le tout.

Ajouter quatre tasses d'ingrédients secs et bien mélanger le tout.

Mettre le mélange sur une surface légèrement enfarinée. Incorporer le reste des ingrédients secs en pétrissant à la main. Ajouter un peu de farine, au besoin, pour que la pâte soit ferme. Abaisser à un quart de pouce (7mm) sur une surface légèrement enfarinée, puis découper les biscuits à l'aide des emporte-pièce farinés. Faire cuire sur une plaque à biscuits non graissée pendant 6 à 10 minutes pour les biscuits de taille petite ou moyenne, et de 10 à 15 minutes pour les biscuits de grande taille. Une recette donne environ 40 biscuits de grosseur moyenne.

NOTE: La pâte à biscuits peut se conserver, enveloppée dans une pellicule plastique, pendant une semaine au réfrigérateur. Prendre soin de la sortir trois heures avant l'utilisation pour qu'elle ramolisse et soit plus facile à travailler.

* Pour obtenir des biscuits dorés, substituer du sirop de maïs léger à la mélasse.