THE J.M. SMUCKER Co

Morceaux de casse-tête au gingembre

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	20 mins	4	N/A

Ingredients

- **Biscuits:**
- 1 tasse (250 mL) de beurre amolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade pâle
- 1 oeuf
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 mL) de gingembre
- 3/4 c. à thé (3 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cardamome
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- **Glaçage et décorations:**
- 2 tasses (500 mL) de sucre glace tamisé
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau
- Colorants alimentaires
- Sucres de couleur
- Variété de petits bonbons

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC).

Step 3:

Réduire en crème le beurre et le sucre dans un grand bol au mélangeur électrique jusqu’à consistance homogène. Incorporer l’œuf et la vanille tout en fouettant. Ajouter le reste des ingrédients secs et fouetter jusqu'à le tout soit bien mélangé. Envelopper la pâte d’une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure pour l'abaisser aisément.

Step 4:

Chemiser 2 plaques à pâtisserie de 15 x 10 po (40 cm x 25 cm) de papier sulfurisé. Sur main sur un plan de travail légèrement fariné, diviser la pâte en 4 parties (un casse-tête chacun). Abaisser chaque partie en un rectangle de 5 x 7 po (13 x 18 cm) et de 1/4 po (5 mm) d’épaisseur.

Step 5:

Transférer les casse-tête sur des plaques à pâtisserie apprêtées. À l'aide d'emporte-pièces, découper les morceaux du casse-tête, en laissant au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre chacun. Bien découper la pâte sans retirer les formes.

Step 6:

Cuire au four préchauffé pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les bords commencent à dorer légèrement. Retirer du four et refaire les formes avec un couteau. Remettre au four pendant 7 ou 8 minutes. Attendre 10 minutes avant de retirer délicatement les formes et de les déposer sur les grilles. Laisser refroidir complètement pendant 15 minutes.

Step 7:

Glaçage et décorations : mélanger le sucre glace et l'eau dans un bol moyen. Pour des couleurs variées, diviser le mélange dans de petits contenants et ajouter un colorant alimentaire différent dans chacun. Décorer les formes du casse-tête de glaçage coloré, de sucres de couleur et de petits bonbons. Remettre le tout en place.

Images

