THE J.M. SMUCKER Co

Rennes en pain d’épice

Quantité: 42 biscuits (environ)

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	N/A	N/A

Ingredients

- Pain d’épice:
- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de cassonade, tassée
- 1/4 tasse de mélasse
- 1 œuf
- 2 3/4 tasses de farine tout usage Original Robin Hood®
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 2 c. à thé de cannelle
- 1 c. à table de gingembre
- 1/2 c. à thé de sel
- Décorations:
- Glaçage, cannes de Noël, bonbons haricots rouges, bonbons assortis

Directions

Battre le beurre au batteur électrique avec la cassonade, la mélasse et l’œuf dans un grand bol jusqu’à l’obtention d’une texture légère et mousseuse. Ajouter le reste des ingrédients graduellement au mélange de beurre, bien remuer.

Réfrigérer la pâte 30 minutes pour qu’elle soit plus facile à abaisser.

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Abaisser la pâte à ¼ po (6 mm) d’épaisseur sur une surface farinée. Couper avec un emporte-pièce bonhomme en pain d’épice de 3 po (7,6 cm). Déposer sur les plaques à pâtisserie préparées.

Faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes, ou jusqu’à ce que les biscuits soient pris.

Laisser refroidir sur une grille.

Décoration des rennes : tourner les bonshommes en pain d’épice à l’envers de sorte que les pieds deviennent les bois et la tête devient le nez. Décorer au goût

Images

