

Bonhommes en pains d'épices à l'orange

Recette pour 24 biscuits

420 g de farine
190 g de beurre mou
250 g de sucre
2 C à soupe de mélasse (noire non hydrogénée, naturelle quoi !)
2 œufs
zeste d'une demi orange
1 C à café de levure chimique
½ C à café de bicarbonate de sodium
½ C à café de sel
2 C à café de cannelle moulue
1 C à café de noix de muscade moulue
3 pincées de clous de girofles moulus

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C.

Dans un saladier, mélange la farine, la levure, le bicarbonate, le sel, la cannelle, la noix de muscade et les clous de girofle.

Dans un autre saladier, bats le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux (au moins 2 minutes). Ajoute les œufs 1 à 1 en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoute le zeste d'orange.

Incorpore le mélange de farine en 2 fois, avec une cuillère en bois. Ne travaille pas trop ta pâte, dès que la farine est incorporée arrête de malaxer.

Étale ta pâte sur un plan fariné (épaisseur 1 cm environ). Découpe tes bonhommes ou les formes que tu auras choisies. Transfère les sur la plaque préparée. Enfourne pour 8 à 10 minutes, en fonction de l'épaisseur de ta pâte. Pour moi, en général au bout de 8 minutes, ils sont moelleux, 10 minutes ils sont croquants.

Laisse les refroidir sur une grille. Ces biscuits se conservent à l'abri dans une boîte au moins 1 mois.

