



vous offre sa recette de pain d'épice...

2 $\frac{3}{4}$ t Farine
2 c thé Bicarbonate de soude
2c thé de cannelle
1 $\frac{1}{2}$ c thé de gingembre en poudre
1 $\frac{1}{2}$ c thé clou de girofle
 $\frac{1}{2}$ c thé piment de la Jamaïque
 $\frac{1}{2}$ c thé sel
1 t beurre
1 t cassonade légèrement tassée
 $\frac{1}{4}$ t mélasse
1 œuf



MÉLANGER parfaitement la farine, le bicarbonate, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle, le piment et le sel.

BATTRE en crème le beurre, la cassonade, la mélasse et l'œuf, jusqu'à ce que ce soit léger.

AJOUTER graduellement les ingrédients secs à ce mélange et bien mélanger. Réfrigérer la pâte (30 à 60 minutes).

ABAISSE la pâte à $\frac{1}{4}$ de po (6 mm) d'épaisseur sur une surface farinée. Découper à l'aide d'un emporte-pièce en pain d'épice! Déposer sur une plaque à biscuits garnie de papier parchemin.

CUIRE à 350 °F (180 °C) de 10 à 12 min, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

Attendre 2 minutes avant de retirer de la plaque. **REFROIDIR** et décorer à son goût.

Bon appétit !!