THE J.M. SMUCKER Co

Morceaux de casse-tête au gingembre

Cette recette festive est une vraie aventure que toute la famille aimera, surtout les enfants. Créez vos morceaux de casse-tête en biscuit de pain d'épice et décorez-les de glaçage multicolore et de jolis sucres décoratifs.

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

Ingredients

- **Biscuits :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade dorée Redpath®
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille pure
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 mL) de gingembre moulu
- 3/4 c. à thé (4 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cardamome moulue
- 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 décoratifs, petits bonbons

Directions

Step 1:

Biscuits : dans un grand bol, battre le beurre avec la cassonade jusqu’à homogénéité. Incorporer l’oeuf et la vanille. Ajouter le reste des ingrédients secs et battre seulement pour humecter les ingrédients secs. Couvrir d’une pellicule de plastique et réfrigérer la pâte, 1 heure.

Step 2:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Tapisser deux plaques à pâtisserie de 15 po x 10 po (40 cm x 25 cm) de papier parchemin.

Step 3:

Sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en 4. Abaisser chaque morceau en un rectangle de 5 x 7 po (13 x 18 cm) et ¼ po (5 mm) d’épaisseur.

Step 4:

Transférer les rectangles sur les plaques préparées. À l’aide d’emporte-pièces, couper des morceaux de casse-tête dans la pâte, en laissant 1 po (5 cm) entre chacun, mais sans enlever les morceaux.

Step 5:

Faire cuire au four 12 minutes ou jusqu’à ce que les extrémités commencent à brunir. Sortir du four et passer un couteau dans les fentes. Poursuivre la cuisson de 7 à 8 minutes. Laisser refroidir sur les plaques 10 minutes. Enlever les morceaux de casse-tête délicatement et les laisser refroidir complètement 15 minutes sur une grille.

Step 6:

Glaçage et décorations : dans un bol moyen, combiner le sucre glace avec l’eau. Diviser le mélange dans des petits contenants et ajouter un colorant alimentaire différent dans chacun. Décorer les morceaux de casse-tête de glaçage, sucres et bonbons. Remettre les morceaux en place.

Images

