

BONHOMME A PAIN D'ÉPICE

*Delicious
Without Gluten®*

UTILISANT LA FARINE À TOUT-USAGE SANS GLUTEN DWG



PORTIONS 30-40 COOKIES

PRÉPARATION 40 MIN

CUISSON 8-10 MIN

Ingrédients:

3 tasses de farine tout usage, y compris la gomme xanthane (495 g)(ou 3 tasses de farine tout usage plus 1,5 c. à thé de gomme xanthane)
3/4 tasse de cassonade légère (170 g)
1 c. à soupe de cannelle moulue (7g)
1 cuillère à soupe de gingembre moulu (5g)

1 c. à thé de bicarbonate de soude (7g)
1/2 c. à thé de clou de girofle moulu (1g)
1/2 c. à thé de sel (3g)
9 c. à soupe d'huile de coco fondue (140 g) (ou l'huile de votre choix)
3/4 tasse de mélasse (210g)
1 c. à soupe de lait de coco (ou de l'eau)

Préparation:

- Fouetter ensemble la farine tout usage, la cassonade, la cannelle, le bicarbonate de soude, le clou de girofle et le sel.
- Fouetter les ingrédients secs dans un batteur sur socle. À l'aide de la palette, mélangez lentement l'huile, la mélasse et le lait jusqu'à former une pâte. Si la pâte est trop rigide, rajoutez de l'eau jusqu'à la pâte soit molle et flexible.
- Divisez la pâte en deux et placez-la sur du saran wrap. Placez un autre saran sur le dessus et étalez la pâte sur 1/4" d'épaisseur. Congeler 20 minutes.
- La pâte aura la sensation du cuir. Décollez le film Saran supérieur et découpez les biscuits et placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Réutilisez l'extrémité des découpes et répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte à biscuits.
- Cuire au four à 350 degrés entre 8 et 10 minutes selon l'épaisseur et la taille du biscuit. Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four.
- Refroidissez les biscuits sur une grille et c'est prêts à manger ou à décorer.

