



Cuisine et
dépendances

Biscuits de Noël # 4 : les Pepparkakor



Les Pepparkakor sont des biscuits Suédois traditionnels, parfumés aux épices, qu'on trouve sous différentes formes, recouverts de glaçage ou non. On se sert également de ces biscuits pour construire les petites maisons en biscuits.

Ingrédients (pour une centaine de petits biscuits) :

- 80 g de margarine
- 100 de vergeoise brune
- 150 g de Golden syrup
- 1 œuf
- 370 g de farine
- 1 cuil quatre épices (cannelle, anis vert, gingembre, muscade, girofle)
- 1 cuil à café de cannelle
- 1 cuil à café de gingembre en poudre
- 1/4 de cuil à c de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Dans une casserole, faire fondre la margarine avec le sucre et le Golden syrup. Laisser tiédir.

Mélanger la farine, la levure, le sel et les épices. Verser l'œuf battu et le mélange de sucre et de beurre en battant au fouet avec les crochets pétrisseurs. La pâte ne doit pas coller, ajouter si besoin un peu de farine.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes pour qu'elle se raffermisse.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Étaler la pâte sur un plan fariné à une épaisseur de 1 ou 2 mm seulement. Découper à l'emporte-pièces. Déposer les biscuits sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant 8 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Ces biscuits se conservent une dizaine de jours dans une boîte en fer.

Le 13 Janvier 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/13/16434484.html>