



Biscuits à mélasse maison qui goûtent le ciel!

[DESSERTS](#) - [COLLATIONS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ½ tasse de beurre, fondu
- 1 /3 tasse de sucre
- ¼ tasse de cassonade
- 1 /3 tasse de mélasse Grandma
- 1 œuf
- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 ½ c. à thé de cannelle
- 1 ½ c. à thé de gingembre
- ½ c. à thé de clou de girofle
- ¼ c. à thé de sel
- Sucre pour l'enrobage des biscuits à la fin

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Mélanger le beurre fondu au sucre et à la cassonade.
3. Ajouter la mélasse et l'œuf et mélanger.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle et le sel.
5. Incorporer le mélange d'ingrédients secs avec le mélange de liquide.

6. Former des boules d'environ une c. à table. Rouler les boules dans le sucre.
7. Déposer les boules sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier parchemin en laissant un espace d'environ 2 pouces entre chacune d'entre elles.
8. Cuire de 10 à 12 minutes sur la grille du centre. Laisser refroidir sur une grille.