

Biscuits aux épices à accrocher sur une tasse



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
1 h	2 12 h min	38 portions de 2 biscuits chacune

ce qu'il vous faut

- 3 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 1/2 c. à thé de cannelle moulue, 1 1/2 c. à thé de clous de girofle moulus et 1 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JELL-O au caramel écossais
- 2 c. à thé de zeste d'orange
- 1 œuf
- 2 tasses de sucre à glacer
- 3 c. à soupe d'eau

ce qu'il faut faire

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et les épices. Mélanger au batteur le beurre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter la préparation pour pouding, le zeste d'orange et l'œuf; battre 2 min. Ajouter graduellement les ingrédients secs, en mélangeant bien après chaque ajout. Diviser la pâte en 3 morceaux; façonner chaque morceau en une boule. Envelopper individuellement dans de la pellicule plastique; aplatir en un disque. Réfrigérer 30 min.

Chauffer le four à 350 °F. Abaisser chaque disque à 1/4 po d'épaisseur sur une surface légèrement farinée. Utiliser des emporte-pièce de Noël de 3 po à 3 1/2 po de votre choix pour découper la pâte, en abaissant de nouveau les restes de pâte, au besoin. Disposer, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie. Utiliser un petit couteau pour découper une fente de 1/4 po de largeur, allant de la base au centre de chaque découpe de pâte; retirer et jeter les retailles.

Cuire de 9 à 12 min ou jusqu'à ce que le centre des biscuits soit ferme au toucher. Laisser refroidir 3 min sur les plaques à pâtisserie. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Mélanger le sucre à glacer et l'eau jusqu'à homogénéité. Utiliser pour décorer les biscuits.

Trucs culinaires

Le savoir-faire de la cuisine

Si les découpes de pâte se déforment en retirant la retaille des fentes, refaçonnez-les délicatement avec les mains pour leur redonner leurs formes originales. Si le rebord de vos tasses est épais, vous devrez découper des fentes plus larges dans les découpes de pâte pour que les biscuits tiennent bien sur les tasses.

Prenez de l'avance

Vous pouvez faire ces délicieux biscuits à l'avance. Conservez-les dans un contenant hermétique à la température ambiante 1 semaine tout au plus, ou dans un contenant pour congélation 1 mois tout au plus. Si les biscuits ont été congelés, laissez-les décongeler à la température ambiante avant de les décorer du glaçage.

Idée amusante

Décorez ces biscuits de bonbons rouges à la cannelle et de perles de couleurs de façon à imiter un bonhomme de neige ou avec des perles de couleurs de façon à imiter une canne de bonbon.

Portions sages

Lorsque vous aurez savouré une portion de cette pâtisserie, congelez le reste et servez-le lors d'une autre occasion.

Remarque importante

Si vous utilisez des emporte-pièce en forme de canne de bonbon, ne découpez pas de fente dans les découpes de pâte avant de les cuire. Suspendez plutôt les biscuits sur le rebord des tasses.

Savoir-faire Empêcher la formation de grumeaux dans le glaçage

Pour empêcher la formation de grumeaux dans le glaçage, tamisez le sucre à glacer avant de le mesurer et de le mélanger avec l'eau.

Nutrition

Portions

38 portions de 2 biscuits chacune

Information nutritionnelle

Portion 38 portions de 2 biscuits chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	150
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	7g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	4.5g
---------------------------	------

Cholestérol	25mg
--------------------	-------------

Sodium	125mg
---------------	--------------

Glucides	21g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	12g
--------	-----

Protéines	1g
------------------	-----------

Vitamine A	6 %DV
------------	-------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	0 %DV
---------	-------

Fer	4 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Remarque

Vous pouvez réfrigérer la pâte à biscuits 1 h tout au plus avant de l'abaisser et de l'utiliser comme indiqué.