



## Biscuits tendres au gingembre

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

- 2/3 tasses de sucre cristallisé
- pâte à biscuits au gingembre (voir la recette)

<b>Préparation</b>	25 minutes
<b>Cuisson</b>	10 minutes
<b>Total</b>	35 minutes
<b>Portion(s)</b>	48 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Sodium	29 mg
Protéines	1 g
Calories	59
Total gras	2 g
Cholestérol	7 mg
Gras saturés	1 g
Total glucides	11 g

### PRÉPARATION

1. Mettre le sucre cristallisé dans une assiette. Façonner la pâte à biscuits au gingembre en boules, 1 c. à tab (15 ml) à la fois. Rouler les boules de pâte dans le sucre cristallisé pour les enrober. Mettre les boules sur 2 plaques à biscuits tapissées de papier parchemin en les espaçant de 2 po (5 cm) et les aplatir légèrement.

2. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit ferme au toucher (intervertir et tourner les plaques à mi-cuisson). Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et les laisser refroidir complètement. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 5 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

#### Un bon truc

Comme les biscuits durciront en refroidissant, il est préférable de ne pas les cuire jusqu'à ce qu'ils soient complètement croquants.