



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Biscuits au gingembre de grand-maman

## Ingrédients

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de mélasse
- 1 c. à table de gingembre
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude mélangées à 3 c. à table d'eau chaude
- 4 tasses de farine (vous en utiliserez peut-être plus)

## Préparation

Dans un grand bol, mélanger le beurre, la cassonade et la mélasse jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.  
Ajouter le gingembre et le bicarbonate de soude préalablement mélangé à l'eau  
Ajouter la farine une tasse à la fois.  
Réfrigérer la pâte pendant au moins une heure.  
Laisser ensuite la pâte à la température de la pièce pendant une heure avant l'utilisation.  
Préchauffer le four à 350 degrés Celsius.  
Rouler la pâte sur une surface enfarinée et couper les biscuits à l'emporte-pièce.  
Cuire pour 8-10 minutes.

Note: La pâte peut être conservée au réfrigérateur pour quelques jours avant l'utilisation.