

Biscuits moelleux au gingembre

 12 biscuits

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli
- 3/4 tasse (175 ml) de sucre d'érable
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel de fleurs sauvages ou de sarrasin
- 2 c. à soupe (30 ml) de gingembre local râpé à la microplane ou haché très finement
- 1 c. à soupe (15 ml) de miso québécois
- 1 oeuf
- 1 1/3 tasse (330 ml) de farine blanche
- 1/3 tasse (80 ml) de farine entière d'épeautre ou de seigle
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de bicarbonate de soude

NOTE

Le but de cette opération est de faire figer le beurre avant la cuisson, cela aide les biscuits à garder une belle forme. Si ce n'est pas possible de faire rentrer une plaque complète dans votre congélateur, option de placer la plaque au frigo : ce sera simplement plus long avant que le beurre ait figé. Bon à savoir : les biscuits crus peuvent rester au congélateur dans un contenant hermétique jusqu'à la cuisson. Il est donc possible de les préparer d'avance et de les cuire au fur et à mesure des besoins, que ce soit la batch entière ou quelques biscuits à la fois!



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C (325°F) et tapisser une plaque de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, crémiser le beurre avec le sucre d'érable, le miel, le miso et le gingembre à l'aide d'un batteur électrique ou d'une spatule. L'appareil devrait être homogène.
3. Ajouter l'œuf et bien l'incorporer.
4. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients secs et les ajouter à l'appareil à biscuits. Mélanger à la spatule pour que tout soit bien amalgamé.
5. Diviser la pâte en 12 et faire des boules légèrement aplaties avec les mains. Les déposer sur la plaque en les espaçant d'au moins 5 cm et congeler la plaque au moins 30 minutes (voir Astuce).
6. Cuire 20 minutes, en retournant la plaque à mi-cuisson. Le pourtour des biscuits devrait être doré, mais le centre encore mou. Laisser refroidir avant de les manipuler.