

Cookies bizarres à la mélasse



- 250g de farine
- 1 petite cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- ¼ de cuillère à café de gingembre moulu
- ¼ de noix de muscade moulue
- 170g de beurre demi sel MOU
- 200g de sucre roux
- 60ml de mélasse (en magasin bio)
- 1 gros oeuf

Dans un saladier, mélanger le beurre MOU (j'insiste, s'il sort du frigo, ce n'est même pas la peine d'espérer arriver à quoi que ce soit) et le sucre roux jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Je le fais au fouet électrique, c'est plus rapide.

Ajouter la mélasse et l'oeuf et battre jusqu'à ce que tous les ingrédients forment un ruban homogène.

Ajouter les épices, la farine et la levure et mélanger. On obtient une pâte très collante. Filmer et laisser au frigo deux bonnes heures (ou toute une nuit). Préchauffer le four à 180°C.

Sortir la pâte du frigo et laisser reposer un quart d'heure à température ambiante.

Dans un ramequin à bords hauts, verser de la cassonade.

Prélever une petite quantité de pâte avec une cuillère à café et façonner une boulette (de la taille d'une grosse bille), la rouler dans le sucre et la déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Procéder jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfourner pour 12 minutes, jusqu'à ce que le dessus des cookies soit craquelé.

Déposer sur une grille (à l'aide d'une spatule car les cookies sont mous à ce stade) et laisser refroidir.

Déguster avec un bon café, ça passe très bien. Le goût de réglisse est toutefois un peu trop présent à mon goût, mais ça n'a pas dérangé la plupart des goûteurs.