



Cookies au miel et aux épices



Ingrédients :

150 g de miel
50 g de cassonade
250 g de beurre
400 g de farine
2 sachets de levure
2 œufs
1 pincée de gingembre
1 pincée de cannelle
2 ou 3 clous de girofle (je n'en avais pas j'ai mis 1 pincée de quatre épices)
Quelques pépites de chocolat (facultatif c'est pour les enfants)

Recette

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le miel, la cassonade et le beurre. Laissez en attente. Mélangez la farine, la levure et les épices dans un saladier et creusez un puits au centre. Cassez les œufs dans le puits. Versez le mélange au miel et remuez en partant du centre. Couvrez avec un film plastique et laissez reposer toute une nuit au frais (moi je l'ai laissée reposer 2 heures au réfrigérateur).

Après la période de repos, préchauffez le four à 180°. Etalez la pâte au rouleau sur quelques millimètres (l'épaisseur d'un cookie). Découpez les cookies à l'aide d'un emporte pièce. Rangez les cookies sur une plaque à pâtisserie (sur laquelle vous y avez mis préalablement du papier cuisson), vous pouvez y ajouter par-dessus quelques pépites de chocolat en les enfonçant légèrement et faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes en surveillant la cuisson.

Laissez refroidir et dégustez ! Hum c'est délicieux !